ALTO-SHAAM®

# Armadietto di mantenimento

## Comando Semplice o Deluxe

ecosmart®

**Modelli:**
**500-S**
**750-S**
**1000-S**
**1200-S**
**1000-UP**
**1200-UP**

- **INSTALLAZIONE**
- **USO**
- **MANUTENZIONE**

HALO HEAT®

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA**
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO U.S.A.
www.alto-shaam.com

STAMPATO IN U.S.A. MN-29424 • 02/12

Consegna . . . . . 1
Disimballaggio . . . . . 1
Precauzioni e procedure di sicurezza . . . . . 2

**Installazione**
Requisiti per l'installazione . . . . . 3
Requisiti di spazio . . . . . 3
Disegni delle dimensioni, pesi e capacità. . . . . 4-6
1200-S, 1200-UP capacità piatti/prodotto. . . . . 7
Guide di scorrimento piatti universali/
montature laterali e ripiani . . . . . 7
Opzioni e accessori . . . . . 8
Livellamento . . . . . 9
Requisiti di trattenuta: apparecchi mobili . . . . . 9
Installazione leccarda. . . . . 10
Dati tecnici elettrici . . . . . 11-12
Informazioni sulla sicurezza dell'utente . . . . . 13
Prima del primo uso . . . . . 13
Caratteristiche di riscaldamento . . . . . 13

**Istruzioni operative**
Uso con il comando semplice. . . . . 14
Riconoscimento del comando deluxe. . . . . 15
Impostazione del comando deluxe. . . . . 15
Uso del comando deluxe . . . . . 16
Recupero di calore . . . . . 16
Istruzioni per lievitare gli impasti . . . . . 16
Programmazione del timer del comando deluxe . . . . . 17
Linee guida generali per il mantenimento . . . . . 18

**Cura e pulizia**
Pulizia e manutenzione preventiva. . . . . 19
Protezione delle superfici di acciaio inossidabile . . . . . 19
Prodotti detergenti . . . . . 19
Materiali di pulizia. . . . . 19
Pulizia giornaliera. . . . . 20

**Sanitizzazione**
Sanitizzazione/sicurezza dei cibi . . . . . 21
Temperature interne di prodotti alimentari . . . . . 21

**Assistenza**
Precisione del termostato. . . . . 22
Individuazione e soluzione di problemi. . . . . 23
Viste esterne per l'assistenza e parti: COMANDO SEMPLICE
SCOMPARTO SINGOLO . . . . . 24-25
SCOMPARTO DOPPIO . . . . . 26-27
Viste esterne per l'assistenza e parti: COMANDO DELUXE
SCOMPARTO SINGOLO . . . . . 28-29
SCOMPARTO DOPPIO . . . . . 30-31
Kit cavo di riscaldamento . . . . . 32

**Schemi d'impianto**
Per la versione più recente vedere sempre lo schema o schemi di impianto in dotazione all'unità.

**Garanzia**
Verifica dei danni cagionati dal
transporto e procedure di reclamo . . . . . Retrocopertina
Garanzia limitata . . . . . Retrocopertina

## CONSEGNA

Questo apparecchio Alto-Shaam è stato controllato e ispezionato in modo approfondito, al fine di assicurare, alla consegna, la massima qualità dell'apparecchio stesso. Alla ricezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e, se presenti, informarne subito il vettore. ***Consultare la sezione "Danni da trasporto e reclami" del presente manuale.***

Può accadere che questo apparecchio, completo di accessori e componenti smontati, venga consegnato in uno o più imballaggi. Per ogni modello, controllare di aver ricevuto tutte le opzioni e tutti i componenti standard, conformemente all'ordine.

Conservare tutte le informazioni e le istruzioni che accompagnano l'apparecchio. Completare la cartolina della garanzia e spedirla al più presto alla fabbrica, assicurandosi così il servizio tempestivo in caso di reclamo in garanzia (ricambi e manodopera).

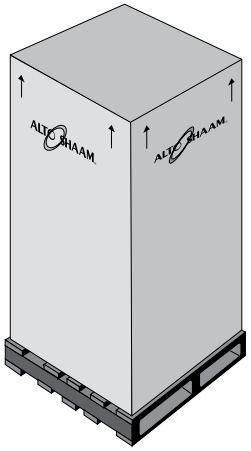
Tutti coloro che utilizzano o installano l'apparecchio devono leggere e comprendere a fondo quanto riportato nel presente manuale. In caso di domande relative all'installazione, alla manovra o alla manutenzione, rivolgersi al servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.

**NOTA:** Tutti i reclami in garanzia devono comprendere per intero il numero modello e il numero seriale dell'unità.

## DISIMBALLAGGIO

1. Con la dovuta cautela, rimuovere l'apparecchio dal cartone o dalla gabbia per spedizioni.

   **NOTA:** Smaltire il cartone (o altro materiale di imballaggio) solo dopo aver verificato l'assenza di danni occulti e l'integrità di funzionamento dell'apparecchio.



2. Prima di iniziare ad installare l'apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni riportate nel presente manuale.

   **CONSERVARE QUESTO MANUALE.**
   Il presente manuale va considerato come parte dell'apparecchio e va fornito al proprietario o al manager del business o al responsabile dell'addestramento degli operatori. ***Ulteriori manuali sono disponibili presso il servizio tecnico assistenza clienti di Alto-Shaam.***

3. Prima di collegare l'alimentazione elettrica, togliere dall'apparecchio tutta la pellicola protettiva di plastica, tutti i materiali di imballaggio e gli accessori. Conservare gli accessori in un luogo pratico per uso in futuro.

## PRECAUZIONI E PROCEDURE DI SICUREZZA

Per il funzionamento in condizioni di sicurezza dell'apparecchio elettrico e/o a gas, è necessario conoscere a fondo le procedure. Conformemente alle direttive, generalmente riconosciute, relative all'etichettaggio di sicurezza dei prodotti riguardo ai possibili pericoli, le segnaletiche e i termini utilizzati nel presente manuale sono i seguenti.

**PERICOLO**

**Indica la presenza di un pericolo che provoca gravi lesioni alla persona, la morte o gravi danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.**

**AVVERTENZA**

**Indica la presenza di un pericolo che può provocare lesioni alla persona, l'eventuale morte o danni seri alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.**

**CAUTELA**

**Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi o modeste lesioni alla persona e lievi o modesti danni alle cose, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.**

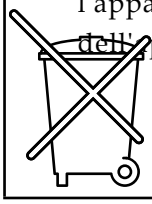
**CAUTELA**

**Indica la presenza di un pericolo che provoca (o può provocare) lievi lesioni alla persona, lievi danni alle cose o un'eventuale prassi pericolosa, qualora non ci si attenga all'avvertimento di questa segnaletica.**

**NOTA:** Segnala agli addetti all'installazione, alla manutenzione o agli operatori informazioni importanti che non sono correlate ad alcun pericolo.

1. Questo apparecchio è stato progettato per cuocere, mantenere o gestire alimenti commestibili. Non si autorizza né si consiglia qualsiasi altro uso di questo apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in quelle unità commerciali in cui tutti gli operatori conoscono perfettamente lo scopo e i limiti di questo apparecchio, nonché i pericoli associati ad esso. Tutti gli operatori e tutti gli utenti devono leggere le avvertenze e le istruzioni operative, comprendendole a fondo.
3. Qualsiasi guida per la risoluzione dei problemi, vista dei componenti ed elenco ricambi - compresi nel presente manuale - fungono solo da riferimento generale e il loro utilizzo è ammesso solo al personale tecnico qualificato.
4. Questo manuale va considerato come parte permanente di questo apparecchio. Il presente manuale, assieme all'intero materiale informativo fornito (istruzioni, [illegible] l'apparecchio in caso di vendita o di trasloco dell'apparecchio stesso.

**NOTA**



**Per apparecchi da usare in una località regolata dalla seguente direttiva:NON ELIMINARE APPARECCHI ELETTRICI O ELETTRONICI CON ALTRI RIFIUTI MUNICIPALI.**

# INSTALLAZIONE

## PERICOLO

**INSTALLAZIONE, MODIFICHE, REGOLAZIONI, INTERVENTI DI ASSISTENZA O MANUTENZIONE NON CORRETTI POSSONO CAUSARE LESIONI GRAVI O LETALI O DANNI MATERIALI.**

**PRIMA DI INSTALLARE LA MACCHINA O DI ESEGUIRE INTERVENTI SU DI ESSA, LEGGERE COMPLETAMENTE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE.**

## CAUTELA

**AL FINE DI PREVENIRE INCIDENTI ALLA PERSONA, PRESTARE ATTENZIONE QUANDO SI SPOSTA O SI METTE A LIVELLO L'APPARECCHIO.**

## CAUTELA

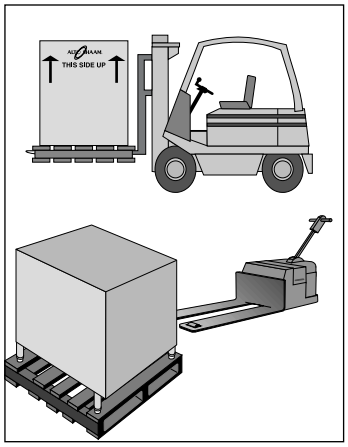
**DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.**

## PERICOLO

**NON conservare o utilizzare liquidi infiammabili o consentire la presenza di vapori infiammabili in prossimità di apparecchi.**

## PREPARAZIONE DEL SITO

L'armadietto di mantenimento Alto-Shaam deve essere installato in una località che consenta al forno di funzionare per il suo scopo previsto e che permetta un'adeguata distanza per la ventilazione, la pulizia e l'accesso per interventi di manutenzione.




I test di emissioni eseguiti da Underwriters Laboratories, Inc.® si sono dimostrati conformi ai requisiti applicabili di NFPA96: Edizione 2004, sezione 4.1.1.2. Il campionamento delle emissioni eseguito da U.L per vapore carico di grasso è risultato di 0,55 mg/$m^3$ senza fumo visibile ed è considerato tipico di tutti i modelli di forno della linea di prodotti. Considerati questi risultati, nella maggioranza delle condizioni non sarà richiesta l'installazione di una cappa e/o sfogo verso l'esterno. Controllare i codici locali per le località in cui si applicano codici più restrittivi.

**1.** Il forno deve essere installato su di una superficie stabile e piana.

**2.** **NON** installare l'apparecchio in un'area in cui potrebbe essere esposto a condizioni avverse come vapore, grasso, gocciolio d'acqua, temperatura elevata o qualsiasi altra condizione fortemente sfavorevole.

**3.** **NON** conservare o usare liquidi infiammabili, o consentire la presenza di vapori infiammabili, in vicinanza di questo forno o di qualsiasi altro apparecchio.

**4.** Questo apparecchio va mantenuto libero da e discosto da qualsiasi materiale combustibile.

**5.** Questo apparecchio va tenuto libero da e discosto da ostacoli che potrebbero bloccare l'accesso per la manutenzione o per interventi di assistenza.

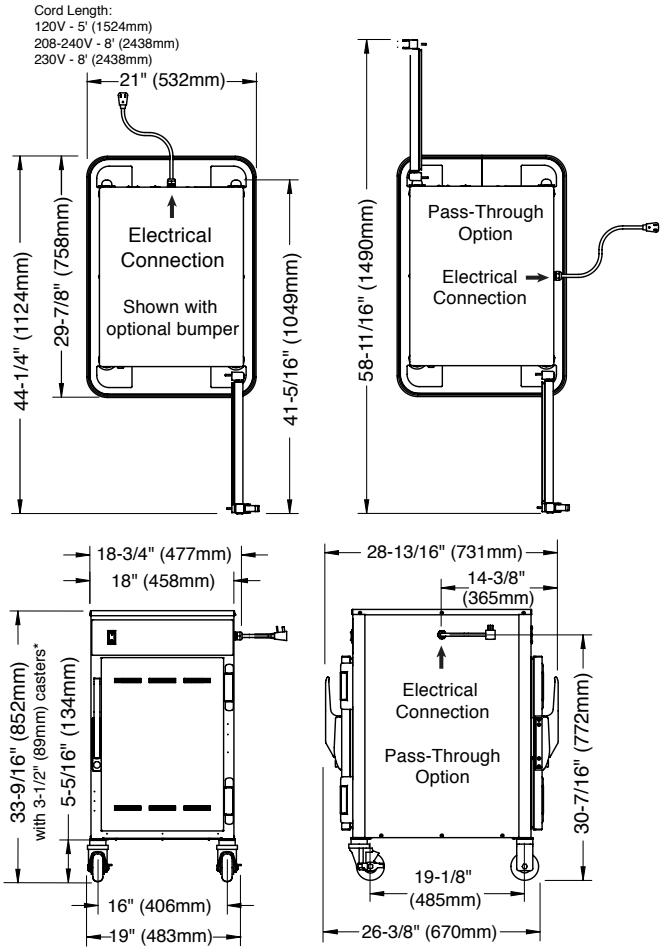
| REQUISITI DI DISTANZA MINIMA | |
|---|---|
| PARTE POSTERIORE | 76 mm |
| LATO SINISTRO | 25 mm |
| LATO DESTRO | 25 mm |
| PARTE SUPERIORE | 51 mm |

## NOTA

**L'orologio di tempo reale va ricaricato quando l'apparecchio è rimasto scollegato per un lungo periodo di tempo. Spegnere l'unità all'interruttore principale per 10 secondi e quindi riaccendere. Per maggiori informazione vedere il codice di errore E-60 nella sezione di individuazione e soluzione problemi del presente manuale.**

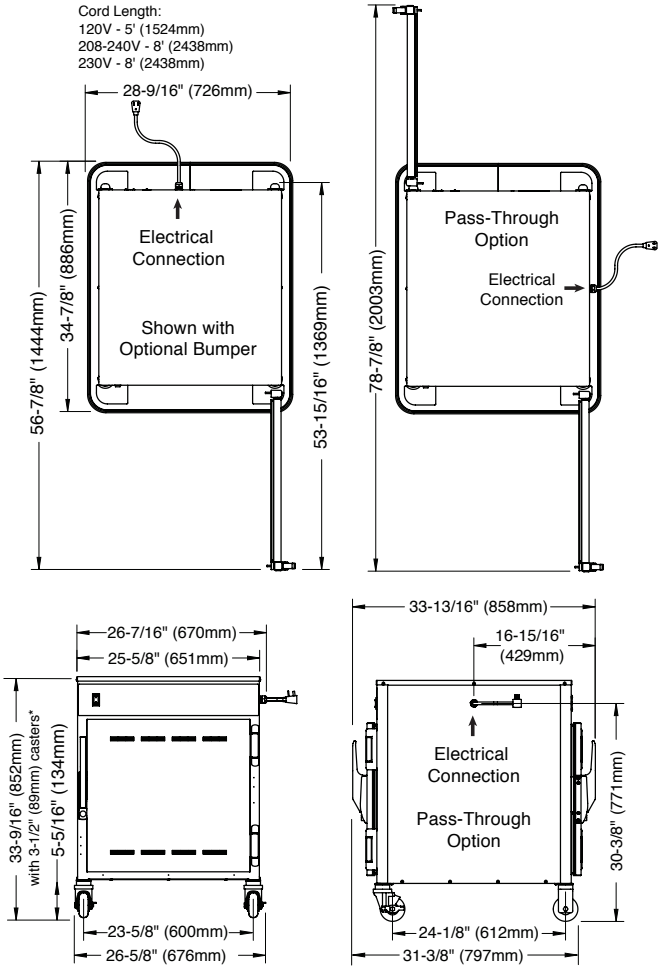
# INSTALLAZIONE

## Modello 500-S




*31-7/8" (809mm) - with optional 2-1/2" (64mm) casters
*35-1/4" (895mm) - with optional 5" (127mm) casters
*33-15/16" (861mm) - with optional 6" (152mm) legs

## Modello 750-S




*31-7/8" (809mm) - with optional 2-1/2" (64mm) casters
*35-1/4" (895mm) - with optional 5" (127mm) casters
*33-15/16" (861mm) - with optional 6" (152mm) legs

# PESI E CAPACITÀ

| **PESO: 500-S** | |
|---|---|
| NETTO | 43 kg CIRCA |
| DI SPEDIZIONE | 79 kg CIRCA |
| **DIMENSIONI DELL'IMBALLO:** (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA) | |
| 889 x 889 x 1041 mm | |

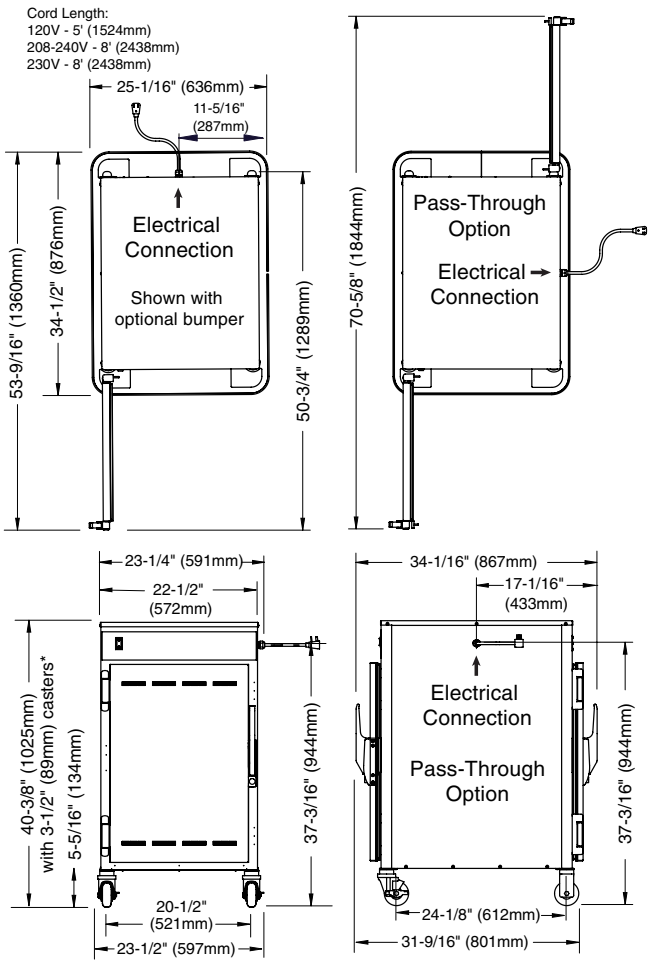
| **CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 500-S** | |
|---|---|
| 27 kg MASSIMO | |
| VOLUME MASSIMO: | 47,5 L |
| **PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:** | **GASTRONOMIA 1/1:** |
| Sei (6) | 530 x 325 x 65 mm |
| Tre (3) | 530 x 325 x 100 mm |
| **PIATTI VASSOIO DI MISURA METÀ:** | |
| Undici (11) | 457 x 330 x 25 mm |

| **PESO: 750-S** | |
|---|---|
| NETTO | 69 kg |
| DI SPEDIZIONE | 103 kg CIRCA |
| **DIMENSIONI DELL'IMBALLO:** (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA) | |
| 889 x 889 x 1041 mm | |

| **CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 750-S** | |
|---|---|
| 54 kg MASSIMO | |
| VOLUME MASSIMO: | 95 L |
| **PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:** | **GASTRONOMIA 1/1:** |
| Dieci (10) | 530 x 325 x 65 mm |
| Sei (6) | 530 x 325 x 100 mm |
| Quattro (4) | 530 x 325 x 150 mm |
| **PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA (SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA):** | |
| Sino a sei (6) | 457 x 660 x 25 mm : |
| *CON RIPIANI SUPPLEMENTARI* | |

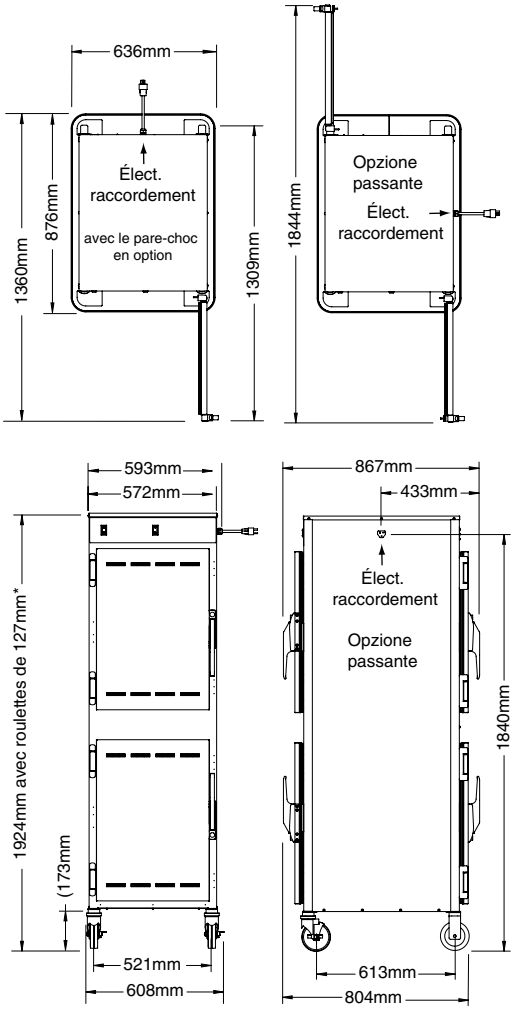
# INSTALLAZIONE

## Modello 1000-S




*38-11/16" (982mm) - with optional 2-1/2" (64mm) casters
*42-1/16" (1068mm) - with optional 5" (127mm) casters
*40-3/4" (1034mm) - with optional 6" (152mm) legs

## Modello 1000-UP




*1881mm - avec roulettes en option de 89mm
*1921mm - avec pattes en options de 152mm

# PESI E CAPACITÀ

| **PESO: 1000-S** | |
|---|---|
| NETTO | 79 kg CIRCA |
| DI SPEDIZIONE | 101 kg CIRCA |
| **DIMENSIONI DELL'IMBALLO:** (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA) | |
| 889 x 889 x 1270 mm | |

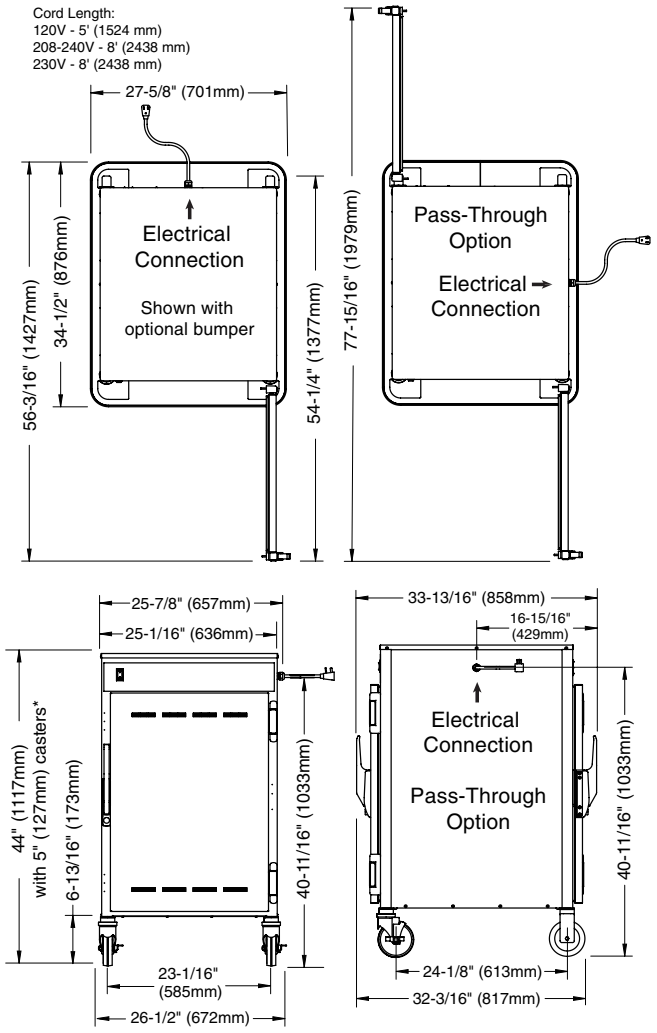
| **CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 1000-S** | |
|---|---|
| 54 kg MASSIMO<br>VOLUME MASSIMO: 76 L | |
| **PIATTI STANDARD DI MISURA PIENA:**<br>Quattro (4)<br>: SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA OPZIONALI | **GASTRONOMIA 1/1:**<br>530 x 325 x 65 mm |
| **PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:**<br>Otto (8) 457 x 660 x 25 mm | |

| **PESO: 1000-UP** | |
|---|---|
| NETTO | 128 kg |
| DI SPEDIZIONE | 163 kg CIRCA |
| **DIMENSIONI DELL'IMBALLO:** (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA) | |
| 889 x 889 x 2083 mm | |

| **CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO: 1000-UP**<br>(PER SCOMPARTO) | |
|---|---|
| 54 kg MASIMO<br>VOLUME MASSIMO: 76 L | |
| **PIATTI DI MISURA PIENA:**<br>Quattro (4)<br>: SOLO SU RIPIANI A GRIGLIA OPZIONALI | **GASTRONOMIA 1/1:**<br>530 x 325 x 65 mm |
| **PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:**<br>Otto (8) 457 x 660 x 25 mm | |

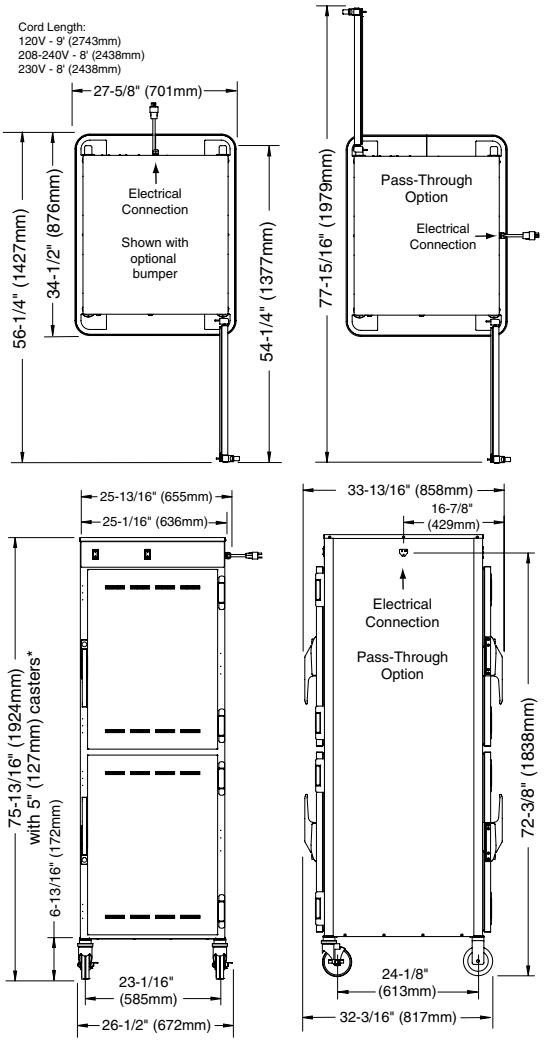
# INSTALLAZIONE

## Modello 1200-S




*45-11/16" (1161mm) - with optional 3-1/2" (89mm) casters
*43-7/8" (1113mm) - with optional 6" (152mm) legs

## Modello 1200-UP




*74-1/16" (1881mm) - with optional 3-1/2" (89mm) casters
*75-5/8" (1921mm) - with optional 6" (152mm) legs

# PESI E CAPACITÀ

| **PESO: 1200-S** | |
|---|---|
| NETTO: 81 kg CIRCA | SPEDIZIONE: 102 kg CIRCA |
| DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA) 889 x 889 x 1270 mm | |

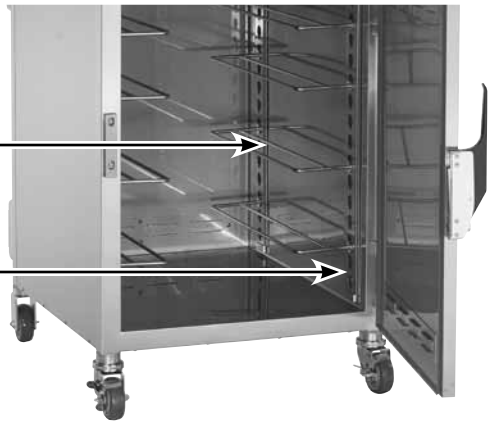
| **PESO: 1200-UP** | |
|---|---|
| NETTO: 151 kg | SPEDIZIONE: (CIRCA) 178 kg |
| DIMENSIONI DELL'IMBALLO: (LUNGHEZZA X LARGHEZZA X ALTEZZA) 889 x 889 x 2083 mm | |

# INSTALLAZIONE

| **CAPACITÀ PIATTO/PRODOTTO - 1200-S, 1200-UP** (PER SCOMPARTO) | | |
|---|---|---|
| 87 kg MASSIMO • VOLUME MASSIMO: 152 L | | |
| **Guide scorrimento piatti (2 per set)** : centri di 44 mm | | |
| **Misura piatto:** | **Quattro (4) set di guide di scorrimento piatti in dotazione** | **Capacità massima con guide di scorrimento piatti supplementari** |
| PIENA MISURA:<br>GN1/1: 530 x 325 x 65 mm | Otto (8) piatti -<br>2 per set di guide di scorrimento | Sedici (16) piatti - con quattro set supplementari di guide di scorrimento |
| PIENA MISURA:<br>GN1/1: 530 x 325 x 100 mm | Otto (8) piatti -<br>2 per set di guide di scorrimento | NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE |
| PIENA MISURA:<br>530 x 325 x 150 mm | Otto (8) piatti -<br>2 per set di guide di scorrimento | NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE |
| PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:<br>457 x 660 x 25 mm | Quattro (4) piatti -<br>1 per set di guide di scorrimento | Sedici (16) piatti - con 12 set supplementari di guide di scorrimento |
| **Guide laterali e ripiani** | | |
| **Misura piatto:** | **Tre (3) ripiani in dotazione** | **Capacità massima con ripiani supplementari** |
| PIENA MISURA:<br>GN1/1: 530 x 325 x 65 mm | Sedici (16) piatti -<br>2 per ripiano | NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE |
| PIENA MISURA:<br>GN1/1: 530 x 325 x 100 mm | Otto (8) piatti -<br>2 per ripiano | NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE |
| PIENA MISURA:<br>GN1/1: 530 x 325 x 150 mm | Otto (8) piatti -<br>2 per ripiano | NESSUNA CAPACITÀ SUPPLEMENTARE |
| PIATTI VASSOIO DI MISURA PIENA:<br>457 x 660 x 25 mm | Tre (3) piatti -<br>1 per ripiano | Otto (8) piatti con 5 ripiani supplementari |

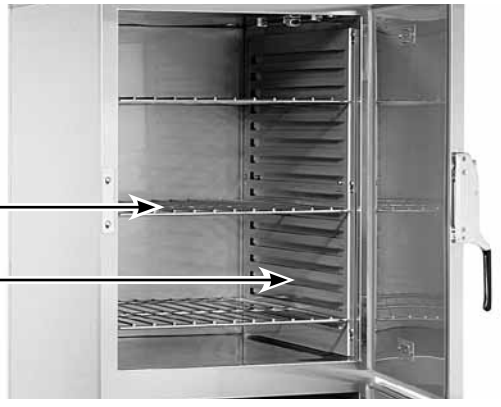
## GUIDE SCORRIMENTO PIATTI UNIVERSALI

Illustrato con guide di scorrimento piatti universali. Occorrono due (2) guide per piatto.




## GUIDE LATERALI E RIPIANI (opzionali)

Come alternative alle guide di scorrimento piatti universali, questa unità può essere ordinata come modello "a guide laterali" dotato di (2) guide laterali e tre (3) ripiani a griglia cromati. L'unità può alloggiare piati di gastronomia statunitensi ed europei di piena misura e di misura metà oppure piatti vassoio sulle montature laterali o sui ripiani, ovvero piatti vassoio sui ripiani.



# INSTALLAZIONE

## OPZIONI E ACCESSORI

| MODELLO > | 500-S | 750-S | 1000-S | 1200-S | 1000-UP | 1200-UP |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DESCRIZIONE** | **CODICE PEZZO** | **CODICE PEZZO** | **CODICE PEZZO** | **CODICE PEZZO** | **CODICE PEZZO** | **CODICE PEZZO** |
| Parabordi, perimetro completo | 5011161 | 5010371 | 5009767 | 5012932 | 5009767 | 5012932 |
| Dispositivo di tenuta per scalco, Prime Rib | HL-2635 | HL-2635 | —— | —— | —— | —— |
| Dispositivo di tenuta per scalco, rotondo per mensa | 4459 | 4459 | —— | —— | —— | —— |
| Pacchetto ruote, 64 mm | 5008022 | 5008022 | 5008022 | —— | —— | —— |
| Pacchetto ruote, 89 mm | STANDARD | STANDARD | STANDARD | 5008017 | 5008017 | 5008017 |
| Pacchetto ruote, 127 mm | 5004862 | 5004862 | 5004862 | STANDARD | STANDARD | STANDARD |
| Gruppo porta, finestra | —— | 5013129 | 5012806 | 5012822 | 5012806 | 5012822 |
| Serratura dello sportello con chiave | LK-22567 | LK-22567 | LK-22567 | LK-22567 | LK-22567 | LK-22567 |
| Leccarda, con scarico 37 mm | 14813 | —— | —— | —— | —— | —— |
| Leccarda, con scarico 43 mm | —— | 14831 | —— | 5014448 | —— | 5014448 |
| Leccarda, con scarico 48 mm | —— | —— | 5005616 | —— | 5005616 | —— |
| Leccarda, con scarico 37 mm | 11898 | —— | —— | —— | —— | —— |
| Leccarda, con scarico 48 mm | —— | —— | 11906 | —— | 11906 | —— |
| Leccarda, sportello | 5010736 | 5010391 | 5009716 | —— | —— | —— |
| Comando deluxe (INSTALLATO ALLA FABBRICA) | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE |
| Kit maniglia, spingi/tira (SET DI QUATTRO) | 55662 | 55662 | 55662 | 55662 | 55662 | 55662 |
| Piedini, 152 mm, flangiati | 5011149 | 5011149 | 5011149 | 5011149 | 5011149 | 5011149 |
| Griglia piatto, metallica 457 x 660 mm | —— | PN-2115 | PN-2115 | PN-2115 | PN-2115 | PN-2115 |
| Sonda, temperatura interna prodotto (SOLO DELUXE) | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE | DISPONIBILE |
| Pannello di sicurezza con serratura a chiave | 5013939 | 5013936 | 5013934 | 5013936 | 5013934 | 5013936 |
| Ripiano, griglia cromata | SH-2107 | SH-2105 | —— | SH-2733 | —— | SH-2733 |
| Ripiano, griglia cromata, passante | —— | SH-2327 | —— | —— | —— | —— |
| Ripiano, griglia di acciaio inossidabile | SH-2326 | SH-2324 | SH-2325 | SH-23738 | SH-2325 | SH-23738 |
| Ripiano, acciaio inossidabile, per costati | —— | SH-2743 | —— | —— | —— | —— |
| Ripiano, griglia di acciaio inossidabile, passante | —— | —— | SH-2346 | —— | SH-2346 | —— |
| Kit montanti laterali (INSTALLATO ALLA FABBRICA) | —— | —— | —— | DISPONIBILE | —— | DISPONIBILE |
| Attrezzamento per impilare | 5004864 | 5004864 | 5004864 | 5004864 | —— | —— |
| Guide di scorrimento piatti angolo universali, cromate | —— | —— | —— | SR-24447 | —— | SR-24447 |
| Guide di scorrimento piatti angolo universali, acciaio inossidabile | —— | —— | —— | SR-24762 | —— | SR-24762 |
| Contenitore dell'acqua, piatto | —— | —— | 1775 | 1775 | 1775 | 1775 |
| Contenitore dell'acqua, coperchio piatto | —— | —— | 1774 | 1774 | 1774 | 1774 |

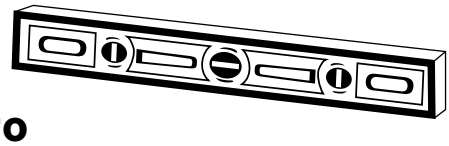
## CAUTION

**Pass-through models with same side door hinging must be installed with flanged feet bolted to the floor to avoid tipping hazards.**

# INSTALLAZIONE

## PREPARAZIONE DEL SITO

L'installazione iniziale e l'avviamento richiedono che si eseguano diverse regolazioni. È importante che queste regolazioni siano eseguite da un tecnico qualificato. L'installazione e l'avviamento sono di responsabilità del rivenditore o dell'utente. Tali regolazioni includono ma non sono limitate a taratura del termostato, regolazione dello sportello, livellamento, allacciamento elettrico e installazione delle ruote o gambe opzionali.



### LIVELLAMENTO

Livellare il forno da lato a lato e da fronte a retro usando una livella a bolla d'aria. Nel caso di forni installati con le ruote è importante che la superficie sia piana perché è probabile che il forno sia spostato frequentemente.

Si consiglia di controllare il livellamento del forno periodicamente per accertarsi che il pavimento sia sempre uguale o che il forno non si sia spostato.

**NOTA:** il mancato livellamento corretto del forno può provocare il versamento dei prodotti semiliquidi.

### REQUISITI DI TRATTENUTA — APPARECCHIO MOBILE

**⚠ AVVERTENZA**

**PERICOLODISCOSSAELETTRICA.**

**L'apparecchio deve essere fissato alla struttura dell'edificio.**

Qualsiasi apparecchio che non è dotato di alimentatore ma che è dotato di un set di ruote deve essere legato. A tal fine si deve usare un mezzo adeguato che limiti il movimento dell'apparecchio senza affidarsi al cordone di alimentazione o affaticare lo stesso. I requisiti sono i seguenti:

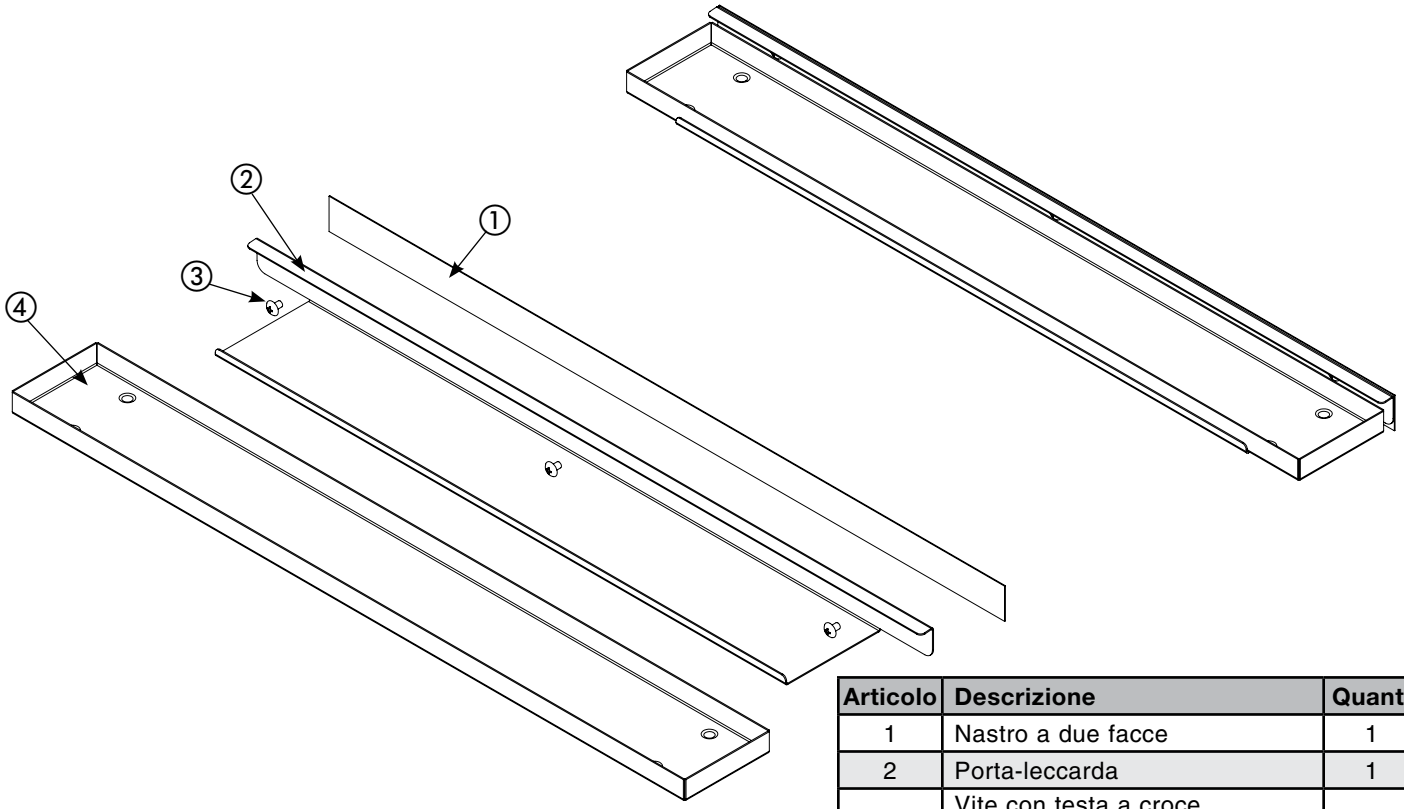
1. Altezza massima delle ruote 152 mm.
2. Due ruote devono essere del tipo bloccabile.
3. Gli apparecchi mobili, o sistemati su di un supporto mobile, devono essere installati con un connettore flessibile fissato alla struttura dell'edificio.

La flangia superiore dell'apparecchio è dotata di un connettore su cui si può montare un dispositivo di trattenuta. Il connettore flessibile non è fornito dalla fabbrica e non è disponibile alla fabbrica.

# INSTALLAZIONE

## INSTALLAZIONE IN SITO

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE DELLA LECCARDA




| Articolo | Descrizione | Quant. |
|---|---|---|
| 1 | Nastro a due facce | 1 |
| 2 | Porta-leccarda | 1 |
| 3 | Vite con testa a croce 8-32 x 1/4 di pollice | 3 |
| 4 | Leccarda | 1 |

**1.** Praticare dei fori sul nastro a due facce ① attaccato alla parte posteriore del porta-leccarda ②.

**2.** Togliere il rivestimento del nastro a due facce ①.

**3.** Inserire le viti ③ attraverso i fori e fissare il supporto del porta-leccarda ② all'unità.

**4.** Facoltativo: per chiudere ermeticamente, applicare un filo di presellatura con silicone, adatto all'uso con alimenti, lungo il bordo superiore del porta-leccarda ②.

**5.** Sistemare la leccarda ④ nel porta-leccarda ②.

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

# INSTALLAZIONE

## REQUISITI ELETTRICI

**1.** Sull'armadietto è montata in modo permanente una targhetta di identificazione.

**2.** Allacciare l'armadietto SOLO a una presa opportunamente messa a terra, sistemando l'unità in modo che il cavo di alimentazione possa essere raggiunto facilmente in caso di emergenza.

A meno che tutti i comandi non siano sulla posizione "SPENTO" si verificherà una scintilla quando si collega o scollega l'unità.

**3.** Se necessario, l'installazione di una presa corretta o la configurazione della presa o dell'impianto, come richiesto da questa unità, deve essere eseguita da un elettricista abilitato in conformità degli applicabili codici elettrici locali.

**Per le unità approvate CE:** l'unità è dotata di terminale di equalizzazione-collegamento a massa per evitare il pericolo di scossa elettrica tra questo apparecchio e altri apparecchi o parti metalliche in stretta prossimità. Per fornire sufficiente protezione contro differenze di potenziale si deve collegare un conduttore di equalizzazione-collegamento a massa a questo terminale e agli altri apparecchi e parti metalliche. Il terminale è contrassegnato dal seguente simbolo.

### Modelli con cavo fisso:

I modelli con cavo fisso devono essere dotati di interruttore esterno di sconnessione su tutti i poli capace di fornire una separazione sufficiente dei contatti.

Quando si collega il prodotto tramite cordone di alimentazione, si deve usare un cordone resistente all'olio come H05RN o H07RN o equivalente.

**NOTA**: Quando è richiesto dalle norme locali a dagli standard CE, gli apparecchi devono essere collegati a un circuito elettrico protetto da una presa esterna del tipo salvavita (GFCI).

**CAUTELA**

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

**PERICOLO**

**Al fine di evitare scosse elettriche, questo apparecchio DEVE essere adeguatamente collegato a terra, conformemente alle normative locali in materia di elettricità; in mancanza di normative locali, adeguare il collegamento conformemente all'attuale edizione del Codice elettrico nazionale ANSI/NFPA No. 70. In Canada, tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati conformemente al CSA C22.1, Codice elettrico canadese, Parte 1 o conformemente alle normative locali.**

# INSTALLAZIONE

## REQUISITI ELETTRICI

### 500-S

| TENSIONE | FASE | CICLI/Hz | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 (AGENZIA) | 1 | 60 | 8,3 | 1,0 | NEMA 5-15 P, |
| 120 | 1 | 60 | 8,4 | 1,0 | SPINA 15 A, 125 V |
| 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 4,2 | 1,0 | NEMA 6-15 P, |
| a 208 | 1 | 60 | 3,7 | 0,76 | SPINA 15 A, 250 V |
| a 240 | 1 | 60 | 4,2 | 1,0 | (SOLO USA) |
| 230 (AGENZIA) | 1 | 50 | 4,1 | 0,95 | CEE 7/7, |
| 230 | 1 | 50 | 4,0 | 0,93 | SPINA 220-230 V |

### 750-S

| TENSIONE | FASE | CICLI/Hz | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 (AGENZIA) | 1 | 60 | 9,0 | 1,1 | NEMA 5-15P, |
| 120 | 1 | 60 | 9,0 | 1,1 | SPINA 15 A, 125 V |
| 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 4,5 | 1,1 | NEMA 6-15 P, |
| a 208 | 1 | 60 | 3,9 | 0,81 | SPINA 15 A, 250 V |
| a 240 | 1 | 60 | 4,5 | 1,1 | (SOLO USA) |
| 230 (AGENZIA) | 1 | 50 | 4,3 | 1,0 | CEE 7/7, |
| 230 | 1 | 50 | 4,3 | 0,99 | SPINA 220-230 V |

### 1000-S

| TENSIONE | FASE | CICLI/Hz | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 (AGENZIA) | 1 | 60 | 8,0 | 0,96 | NEMA 5-15P, |
| 120 | 1 | 60 | 8,0 | 0,96 | SPINA 15 A - 125 V |
| 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 4,0 | 0,96 | NEMA 6-15 P, |
| a 208 | 1 | 60 | 3,5 | 0,72 | SPINA 15 A, 250 V |
| a 240 | 1 | 60 | 4,0 | 0,96 | (SOLO USA) |
| 230 (AGENZIA) | 1 | 50 | 3,9 | 0,88 | CEE 7/7, |
| 230 | 1 | 50 | 3,9 | 0,88 | SPINA 220-230 V |

### 1000-UP

| TENSIONE | FASE | CICLI/Hz | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|
| 120 (AGENZIA) | 1 | 60 | 16,0 | 1,9 | NEMA 5-20 P, |
| 120 | 1 | 60 | 16,0 | 1,9 | SPINA 20 A, 125 V |
| 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 8,0 | 1,9 | NEMA 6-15 P, |
| a 208 | 1 | 60 | 7,0 | 1,4 | SPINA 15 A, 250 V |
| a 240 | 1 | 60 | 8,0 | 1,9 | (SOLO USA) |
| 230 (AGENZIA) | 1 | 50 | 7,7 | 1,8 | CEE 7/7, |
| 230 | 1 | 50 | 7,7 | 1,8 | SPINA 220-230 V |

### 1200-S

| | TENSIONE | FASE | CICLI/Hz | A | kW | CAVO E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 120 | 120 (AGENZIA) | 1 | 60 | 8,0 | 0,96 | NEMA 5-15 P, |
| | 120 | 1 | 60 | 8,0 | 0,96 | SPINA 15 A, 125 V |
| 208 - 240 1000 W | 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 4,0 | 0,96 | NEMA 6-15 P, |
| | a 208 | 1 | 60 | 3,5 | 0,72 | SPINA 15 A, 250 V |
| | a 240 | 1 | 60 | 4,0 | 0,96 | (SOLO USA) |
| 208 - 240 2000 W | 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 8,0 | 1,9 | SENZA CORDONE |
| | a 208 | 1 | 60 | 6,9 | 1,4 | O SPINA |
| | a 240 | 1 | 60 | 8,0 | 1,9 | |
| 230 | 230 1000 W (AGENZIA) | 1 | 50 | 3,9 | 0,88 | CEE 7/7 |
| | 230 2000 W (AGENZIA) | 1 | 50 | 7,7 | 1,8 | SPINA 220-230 V |

### 1200-UP

| | TENSIONE | FASE | CICLI/Hz | A | kW | CORDONE E SPINA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 120 | 120 (AGENZIA) | 1 | 60 | 16,0 | 1.9 | NEMA 5-20 P, |
| | 120 | 1 | 60 | 16,0 | 1.9 | SPINA 20 A, 125 V |
| 208 - 240 2000 W | 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 8,0 | 1.9 | NEMA 6-15 P, |
| | a 208 | 1 | 60 | 7,0 | 1.4 | SPINA 15 A, 250 V |
| | a 240 | 1 | 60 | 8,0 | 1.9 | (SOLO USA) |
| 208 - 240 4000 W | 208-240 (AGENZIA) | 1 | 60 | 16,0 | 3.8 | SENZA CORDONE |
| | a 208 | 1 | 60 | 14,0 | 2.9 | O SPINA |
| | a 240 | 1 | 60 | 16,0 | 3.8 | |
| 230 | 230 2000 W (AGENZIA) | 1 | 50 | 7,7 | 1,8 | CEE 7/7 |
| | 230 4000 W (AGENZIA) | 1 | 50 | 15,4 | 3.5 | SPINA 220-230 V |

Gli schemi d'impianto sono situati all'interno del coperchio dell'unità.

## CAUTELA

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

## ⚠ PERICOLO

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

# INSTALLAZIONE

## INFORMAZIONI PER L'UTENTE

### INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DELL'UTENTE

Questo apparecchio è stato progettato per l'uso in ambienti commerciali dove tutti gli operatori sono stati familiarizzati con il suo fine. Le istruzioni operative e le avvertenze vanno lette e comprese da parte di tutti gli operatori e di tutti gli utenti.

1. L'unità deve essere collegata all'opportuna fonte di alimentazione.
2. Proteggere le mani quando si gestiscono articoli molto caldi.
3. Riscaldare l'unità per 30 minuti prima dell'uso.
4. Accertarsi di porre nell'unità solo cibi caldi.

**CAUTELA**

**DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO, LE PARTI METALLICHE DIVENTANO ESTREMAMENTE CALDE. PER EVITARE SCOTTATURE, UTILIZZARE SEMPRE PROTEZIONI PER LE MANI DURANTE L'UTILIZZO DI QUESTO APPARECCHIO.**

### PRIMA DEL PRIMO USO:

1. Pulire sia l'interno che l'esterno dell'unità usando un panno pulito umido e una soluzione di sapone neutro. Risciacquare a fondo.
2. Pulire e installare i montaggi laterali dell'armadietto. I ripiani dovrebbero essere sistemati in posto con l'estremità curva rivolta in alto e verso il fondo dell'unità (modelli a infilare).

### CARATTERISTICHE DEL RISCALDAMENTO

Questo apparecchio è dotato di un cavo di riscaldamento speciale. Impiegando il concetto di Halo Heat, il cavo di riscaldamento è montato contro le pareti dell'unità e fornisce una fonte di calore uniforme controllata da un termostato. Le caratteristiche di progettazione e operazione dell'unità eliminano la necessità del piatto di umidità o della ventola di circolazione del calore. Grazie all'applicazione di calore uniforme, la qualità del cibo si mantiene per diverse ore o più a lungo.

# USO

## ISTRUZIONI OPERATIVE

**1. RISCALDARE A 93 °C PER 30 MINUTI PRIMA DI METTERVI I CIBI.**

Premere l'interruttore di accensione sulla posizione "ACCESO". L'unità inizierà a funzionare al valore di temperatura impostato precedentemente.

**2.** Premere i **tasti freccia Su** o **Giù** a 93 °C. Premendo e rilasciando i tasti freccia si aumenta il punto di regolazione di 1 grado. Premendo e tenendo premuto il tasto freccia si aumenta il punto di regolazione di 10 gradi. Quando il tasto freccia viene rilasciato, il nuovo punto di regolazione della temperatura è impostato. L'indicazione di temperatura ***Set*** (impostata) appare sul **Display digitale** e la **spia luminosa calore** si accende. Premere per tre secondi il **tasto display temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura ***Actual*** (attuale) dell'aria all'interno.

**Per alternare tra *Set* e *Actual*:**

Alla fabbrica, il **Display digitale** è preimpostato per mostrare la temperatura ***Set*** (impostata). Per visualizzare la temperatura ***Actual*** (attuale):

Premere e tenere premuto il **tasto display temperatura** e il tasto freccia Su per 5 secondi. Il comando mostrerà [ ACT ] e quindi la temperatura ***Actual*** (attuale).

Ripetere per tornare al valore della temperatura ***Set*** (impostata) [ SET ].

Premere il **tasto display temperatura** in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.

**3.** La **spia luminosa calore** si spegne quando la temperatura dell'aria all'interno raggiunge il valore di mantenimento desiderato.

**4. Riempire l'armadietto mettendovi solo cibi caldi.** La finalità dell'armadietto è di mantenere i cibi alla temperatura giusta per servirli. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'unità con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i cibi siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. Tutti i cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.

**5.** Controllare e accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso bene, quindi, servendosi dei **tasti freccia Su** e **Giù**, impostare la temperatura a 71 °C.

**QUESTA <u>NON</u> SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.**

L'intervallo di temperatura adatto per il mantenimento del cibo dipenderà dal tipo e dalla quantità dei prodotti alimentari. Anche il fatto che gli sfiati dello sportello debbano essere chiusi o aperti dipenderà dal tipo di cibo da mantenere. Quando si mantiene cibo per periodi di tempo prolungati, è consigliabile controllare la temperatura interna di ogni articolo per garantire che si mantenga l'intervallo di temperatura adatto. Resettare la temperatura di mantenimento di conseguenza.

### PER CAMBIARE DA GRADI FAHRENHEIT A CENTIGRADI E VICEVERSA

*Premere il* **tasto display temperatura** *in qualsiasi momento per visualizzare la temperatura alternativa.*

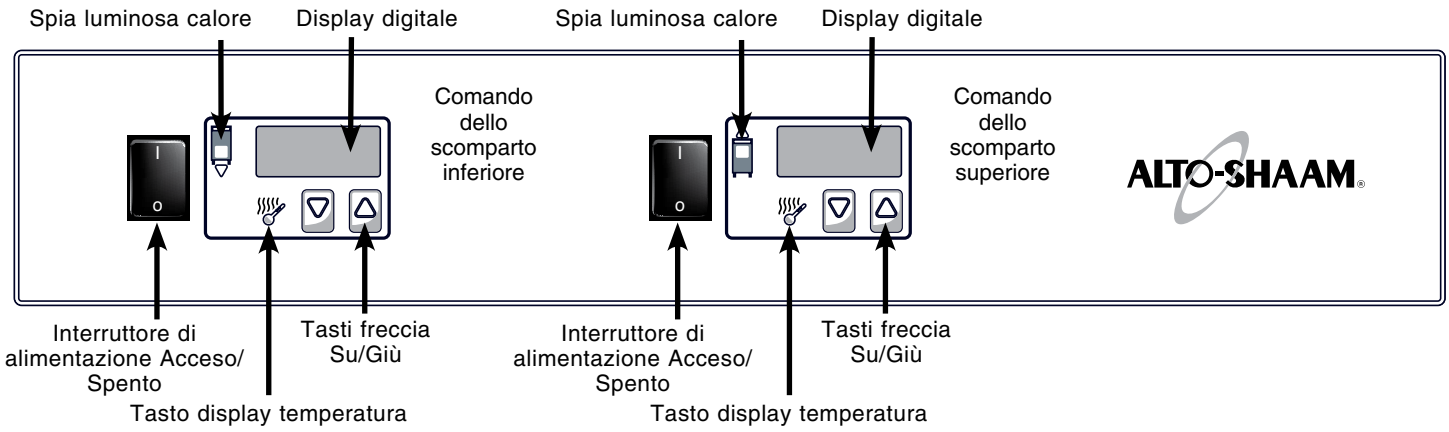
L'impostazione prestabilita alla fabbrica è Fahrenheit. Per cambiare a gradi centigradi:

**1.** Premere e tenere premuto il **tasto display temperatura** e il **tasto freccia Giù** per 5 secondi.

**2.** Il comando visualizzerà [ C ] per 3 secondi per consentire di verificare la selezione e quindi apparirà la temperatura in °C (punto di regolazione o reale, secondo la scelta dell'utente).

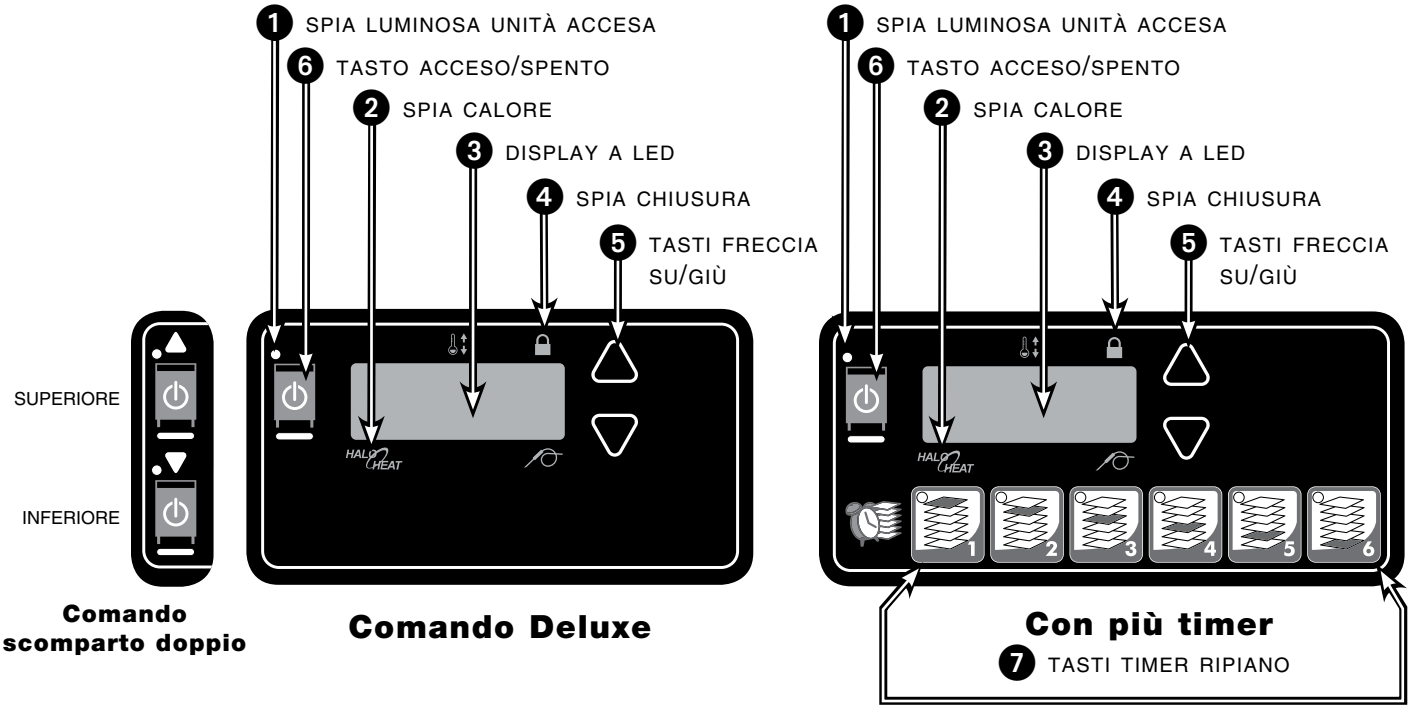
**3.** Ripetere per cambiare a Fahrenheit.

*Nota: in caso di interruzione di corrente, interruzione per test, ecc., al ritorno in esercizio l'unità visualizza °C o °F, come selezionato dall'utente.*



# USO

## OPZIONE DI COMANDO DELUXE




**Comando scomparto doppio**

**Comando Deluxe**

**Con più timer**

## IMPOSTAZIONE DEL COMANDO DELUXE

### TASTO ON/OFF (ACCESO/SPENTO)

Premere il tasto ACCESO/SPENTO una volta e la spia dell'alimentazione si illuminerà. Premere e tenere premuto il tasto ACCESO/SPENTO fino a quando il LED del display non si spegne (almeno tre secondi) e la spia dell'alimentazione si spegnerà.

### TASTI FRECCIA SU/GIÙ

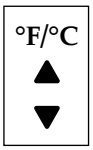
▲
▼

I tasti freccia SU e freccia GIÙ servono per varie impostazioni quando si seleziona la temperatura di mantenimento. Se si preme e si rilascia uno dei tasti freccia il display mostra per quattro secondi la temperatura impostata corrente. Se si mantiene premuto (per almeno otto secondi) uno dei tasti freccia, il valore sul display cambierà rapidamente. Premendo un tasto freccia quando la temperatura è visualizzata sul display si aumenta/diminuisce la temperatura di 1°. Premendo e tenendo premuto un tasto freccia si aumenta/diminuisce la temperatura di 10°.

### ABILITA/DISABILITA I SEGNALI ACUSTICI

Il cicalino emette un segnale acustico quando viene visualizzato un codice di errore. Per poter scegliere tra modalità cicalino acceso e modalità cicalino spento, il comando deve essere spento, quindi si deve premere e tenere premuto il tasto freccia GIÙ finché il display non mostra "ON" (acceso) o "OFF" (spento). Premere l'uno o l'altro dei pulsanti freccia per alternare la modalità del cicalino.

### FAHRENHEIT/CENTIGRADI




Con il comando spento, per scegliere tra gradi centigradi e gradi Fahrenheit premere e tenere premuto il tasto freccia SU finché il display non mostra °F o °C. Premere l'uno o l'altro dei pulsanti freccia per alternare l'unità di misura della temperatura.

Il comando è dotato di un display a LED di quattro caratteri. Quando è acceso, il display indica la temperatura di mantenimento corrente, come pure informazioni diagnostiche.

### BLOCCAGGIO DEL COMANDO

I comandi più caldi possono essere bloccati in modo non si possa modificare la temperature impostata.

Per bloccare il display, premere e tenere premuti allo stesso tempo il tasto ACCESO/SPENTO e il tasto freccia SU. Il LED di bloccaggio si accende. Quando il LED di bloccaggio è acceso, non è possibile nessuna forma di programmazione all'infuori della sequenza operativa richiesta per sbloccare il pannello.

Per sbloccare il display, premere e tenere premuti allo stesso tempo il tasto ACCESO/SPENTO e il tasto freccia GIÙ. Il LED di bloccaggio si spegne. I tasti del pannello riacquistano le loro funzionalità normale.

# USO

## USO DEL COMANDO DELUXE

1. **Riscaldare a 93 °C per 30 minuti.**
   Premere il tasto ACCESO e impostare la temperature a 93 °C usando i tasti freccia SU/GIÙ. Riscaldare per una durata minima di 30 minuti prima di caricare cibo nell'armadietto per il mantenimento di vivande. Si accelera il processo di riscaldamento se si chiudono gli sfiati all'interno dello sportello. Il LED di caldo si spegnerà dopo circa 30 minuti di riscaldamento o quando la temperatura dell'aria all'interno dell'unità raggiunge il valore di temperatura impostato dall'operatore. La spia Set (impostazione) si accende ogni volta che si imposta o resetta la temperatura.
2. **Caricare solo con cibi caldi.**
   Lo scopo dell'armadietto per il mantenimento di vivande è di mantenere il cibo caldo alla temperatura giusta per servirlo. Nell'armadietto per il mantenimento di vivande si dovrebbe mettere solo cibo caldo. Prima di caricare l'armadietto con il cibo, servirsi di un termometro da alimenti per accertarsi che tutti i prodotti siano a una temperatura interna tra 60 °C e 71 °C. I cibi che non rientrano nell'intervallo di temperatura dovrebbero essere riscaldati prima di essere messi nell'armadietto per il mantenimento di vivande.
3. **Resettare il comando a 71 °C.**
   Controllare per accertarsi che lo sportello dell'armadietto sia chiuso in modo sicuro e resettare a 71°C servendosi dei tasti SU/GIÙ.

   **QUESTA <u>NON</u> SARÀ NECESSARIAMENTE L'IMPOSTAZIONE FINALE.**

   L'intervallo di temperatura adatto e la posizione APERTA o CHIUSA degli sfiati dello sportello dipenderanno dal tipo e dalla quantità di prodotti alimentari. Quando si conserva cibo per una lunga durata, si consiglia di controllare di tanto in tanto la temperatura interna di ogni articolo con un termometro da alimenti per garantire che la temperatura si mantiene nel corretto intervallo di 60-71 °C.

### <u>Recupero di calore SureTemp™</u>

Il system brevettato di recupero del calore SureTemp™ presente in questa unità compensa immediatamente qualsiasi perdita di calore che si verifica quando si apre lo sportello. Per mantenere una temperatura più uniforme dello spazio interno, il comando applica calore immediatamente all'interno dell'unità mentre lo sportello è aperto e per una breve durata dopo che lo sportello è stato chiuso. Se lo sportello rimane aperto per più di tre minuti, il comando elettronico di stato solido emette tre segnali acustici rapidi ogni dieci secondi fino a quando lo sportello non è chiuso.

## ISTRUZIONI PER LIEVITARE GLI IMPASTI

**ARMADIETTO SEMPLICE E DELUXE**

Aggiungendovi un piatto d'acqua, gli armadietti di riscaldamento possono essere utilizzati per lievitare gli impasti. Il piatto contenitore d'acqua (codice 1775) e il relativo coperchio (codice 1774) sono entrambi disponibili come opzione presso Alto-Shaam.

1. Togliere l'impasto dal ritardatore o dal frigorifero e lasciare che il prodotto coperto si porti alla temperatura ambiente.
2. Impostare il termostato di mantenimento alla temperatura di 35 °C.
3. Versare circa 2 quarti di gallone (circa 2 L) d'acqua calda nel piatto contenitore opzionale e sistemare il piatto sul fondo dello scomparto. La temperatura dell acqua calda dovrebbe essere tra 60 e 82 °C.
4. Lasciare che l'armadietto si scaldi per 45-60 minuti.
5. Scoprire l'impasto e porlo nell'armadietto scaldato.
6. Lasciare l'impasto nell'armadietto sino a quando non si sia quasi raddoppiato.
7. Togliere l'impasto dall'armadietto e cuocere al forno seguendo le istruzioni del fabbricante. Se desiderato, spennellare con chiara d'uovo.

**NOTA:** la procedura per lievitare impasti riportata sopra è solo a scopo indicativo. Poiché ci sono differenze da prodotto a prodotto, incluso qualità e peso, si consiglia vivamente di seguire le istruzioni del fabbricante del prodotto.

# USO

## PROGRAMMAZIONE DEL TIMER DEL COMANDO DELUXE

### Informazioni di programmazione timer

**1. Spostare su SPENTO il tasto di comando Acceso/Spento.**

Premere il tasto Acceso/Spento sino a quando il display si spegne (almeno 3 secondi) e la spia di Alimentazione sul tasto Acceso/Spento si spegne.

**Nota:** I punti seguenti possono essere eseguiti solo quando il è SPENTO.

**2. Impostazione tasti timer dei ripiani**

Premere e tenere premuto il tasto Timer Ripiano (per almeno 3 secondi) fino a quando il conto alla rovescia del tempo viene mostrato sul display. Servirsi del Tasto Freccia su o giù per cambiare il tempo desiderato.

Il tempo sarà visualizzato nel formato HH:MM.

**3. Impostazione di altri tasti timer.**

Ripetere il punto 2 per ogni tasto Timer Ripiano che si deve programmare.

**4. Spostare su ACCESO il tasto di comando Acceso/Spento.**

Servendosi del timer, premere il tasto Acceso/Spento sino a quando l'unità non è ACCESA. La spia luminosa di alimentazione si accende.

Per le unità di mantenimento cibi caldi dotate di comando deluxe è disponibile l'opzione tasto Timer più ripiani. Questi tasti monitorizzano la sicurezza del cibo usando un sistema di gestione prodotti "primo dentro, primo fuori" basato su timer. I prodotti alimentari dovrebbero essere cotti alla temperature interna consigliata HACCP e quindi mantenuti nell'unità. Il sistema di timer consente all'operatore di selezionare i tempi di mantenimento quando l'unità è caricata. I diversi tasti di timer corrispondono a varie posizioni di piatto nell'unità di mantenimento. Il LED lampeggia rapidamente per avvertire l'operatore, mano a mano che i tempi dei timer scadono.

**5. Premere il tasto timer del ripiano.**

Attivare il timer del ripiano premendo il pulsante corrispondente. Il display a LED si accende e inizia il conto alla rovescia. Il timer visualizza il tempo nel formato HH:MM quando il tempo rimasto è più di 60 minuti. Il tempo è visualizzato nel formato MM:SS quando il tempo rimasto è meno di 60 minuti.

Il LED del timer si illumina nel modo seguente:

a) Tutti i timer il cui tempo è passato lampeggiano rapidamente (probabilmente più di uno).
b) Il timer con il tempo rimanente più corto lampeggia lentamente.
c) Tutti gli altri timer saranno accesi (probabilmente più di uno).

**6. Confermare i timer scaduti.**

Il LED lampeggia rapidamente quanto il tempo è scaduto. Per confermare il timer scaduto premere il tasto Timer ripiano.

**Annullamento di un timer:**

Premere e tenere premuto per due secondi il tasto Timer ripiano che si desidera annullare.

**Interruzione della corrente:**

La spia luminosa di alimentazione presso il tasto di alimentazione Acceso/Spento lampeggia quando si verifica un'interruzione della corrente. Per fermare il lampeggio basta premere il tasto Acceso/Spento. La memoria non sarà influenzata.

# USO

## LINEE GUIDA GENERALI PER IL MANTENIMENTO

Chef, cuochi e altro personale specializzato del settore dei ristoranti impiega diversi modi di cuocere. La temperatura di mantenimento corretta per uno specifico prodotto alimentare si basa sul suo contenuto di umidità, sulla sua densità, sul volume e sulla temperatura adatta per servirlo. Le temperature di mantenimento sicure influiscono anche sul buon sapore e stabiliscono la durata di mantenimento per un prodotto specifico.

Halo Heat mantiene al massimo il contenuto di umidità senza aggiunta d'acqua, vapore acqueo o vapore. Il mantenimento dell'umidità massima naturale conserva il sapore naturale del prodotto e fornisce un sapore più genuino. Oltre a mantenere l'umidità, le delicate proprietà di Halo Heat mantengono una temperatura costante in tutto l'armadietto senza che si renda necessario l'uso di una ventola di distribuzione del calore e pertanto contribuisce ulteriormente alla conservazione dell'umidità evitando perdite dovute a evaporazione o disidratazione.

In ambiente di mantenimento chiuso, l'eccesso di umidità è una condizione che può essere mitigata. Si deve lasciare che i prodotti che raggiungono un'elevata temperatura in fase di preparazione si portino a temperatura ambiente prima di essere messi in condizioni di mantenimento controllato. Se non si consente al prodotto di raffreddarsi, si forma condensazione eccessiva che crea maggiore umidità sull'esterno del prodotto. In ogni caso, per conservare la sicurezza e la qualità dei cibi appena cotti si deve consentire un massimo di 1 o 2 minuti per il rilascio del calore iniziale dal prodotto.

La maggioranza degli apparecchi di mantenimento Halo Heat è dotata di controllo di termostato tra 16 e 73 °C. Se l'unità è dotata di aperture di sfogo, chiudere gli sfoghi per mantenere l'umidità e aprirli per cibi più croccanti.

**INTERVALLI DELLA TEMPERATURA DI MANTENIMENTO**

| CARNE | CENTIGRADI |
|---|---|
| ARROSTO DI MANZO — Al sangue | 54 °C |
| ARROSTO DI MANZO — Medio/ben cotto | 68 °C |
| PUNTA DI PETTO DI MANZO | 71 — 79 °C |
| CORN BEEF | 71 — 79 °C |
| PASTRAMI | 71 — 79 °C |
| PRIME RIB — Al sangue | 54 °C |
| BISTECCA— Alla griglia/in padella | 60 — 71 °C |
| COSTATI — Manzo o maiale | 71 °C |
| VITELLO | 71 — 79 °C |
| PROSCIUTTO | 71 — 79 °C |
| MAIALE | 71 — 79 °C |
| AGNELLO | 71 — 79 °C |
| **POLLAME** | |
| POLLO — Fritto/al forno | 71 — 79 °C |
| ANATRA | 71 — 79 °C |
| TACCHINO | 71 — 79 °C |
| IN GENERALE | 71 — 79 °C |
| **PESCE/FRUTTI DI MARE** | |
| PESCE — Fritto/al forno | 71 — 79 °C |
| ARAGOSTA | 71 — 79 °C |
| GAMBERO — Fritto | 71 — 79 °C |
| **ARTICOLI AL FORNO** | |
| PANE/PANINI | 49 — 60 °C |
| **VARIE** | |
| STUFATI | 71 — 79 °C |
| IMPASTO — Controllo | 27 — 38 °C |
| UOVA —Fritte | 66 — 71 °C |
| PIATTI SURGELATI | 71 — 79 °C |
| ANTIPASTI | 71 — 82 °C |
| PASTA | 71 — 82 °C |
| PIZZA | 71 — 82 °C |
| PATATE | 82 °C |
| PIATTI UNICI | 60 — 74 °C |
| SALSE | 60 — 93 °C |
| ZUPPA | 60 — 93 °C |
| VERDURE | 71 — 79 °C |

**LE TEMPERATURE DI MANTENIMENTO ELENCATE SONO SOLO A SCOPO INDICATIVO. IL MANTENIMENTO DI TUTTI I CIBI DEVE BASARSI SULLA LORO TEMPERATURA INTERNA. PER I REQUISITI DI TEMPERATURA INTERNA, SEGUIRE SEMPRE LE NORME SANITARIE (D'IGIENE) LOCALI.**

# CURA E PULIZIA

## PULIZIA E MANUTENZIONE PREVENTIVA

### PROTEZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX

Nella cura delle superfici in acciaio inox, è importante proteggerle dalla corrosione. Prodotti chimici troppo forti, corrosivi o inappropriati possono distruggere completamente lo strato protettivo superficiale dell'acciaio inox. I tamponi abrasivi, i rotolini di lana acciaio o gli strumenti in metallo graffiano le superfici causando danni al rivestimento protettivo e, di conseguenza, provocando la corrosione. Anche l'acqua particolarmente dura con una concentrazione di cloruro medio-alta può causare l'ossidazione e la formazione di microfori che di conseguenza produce ruggine e corrosione. Inoltre, molti alimenti acidi che fuoriescono e vengono lasciati sulle superficie di metallo sono altri fattori che possono contribuire alla formazione della corrosione.

I prodotti detergenti, materiali e metodi corretti sono importantissimi per conservare l'aspetto e la durata di questo apparecchio. Le fuoriuscite di alimenti devono essere rimosse e le aree strofinate quanto prima, o come minimo almeno una volta al giorno. Sciacquare sempre accuratamente le superfici utilizzando un prodotto detergente e dopo ogni risciacquo asciugare immediatamente ogni ristagno di acqua.

### PRODOTTI DETERGENTI

Utilizzare prodotti detergenti non abrasivi specifici per le superfici in acciaio inox. I prodotti detergenti non devono contenere composti di cloruro e sali quaternari. Non utilizzare mai acido idrocloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio inox. Utilizzare sempre prodotti detergenti adeguati consigliati dal produttore. Contattare il fornitore locale di prodotti detergenti per maggiori delucidazioni sul prodotto.

### MATERIALI DI PULIZIA

L'operazione di pulizia di solito può essere realizzata con il prodotto detergente adeguato insieme ad un panno morbido e pulito. Quando si devono utilizzare dei metodi maggiormente aggressivi, utilizzare nei punti difficili un tampone non abrasivo, facendo attenzione a strofinare il metallo con il lato ruvido visibile per evitare graffi sulla superficie. Non rimuovere mai i residui di cibo utilizzando spazzole, pagliette in metallo o raschietti.

**⚠CAUTELA**

**PER PROTEGGERE LE SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, EVITARE COMPLETAMENTE L'UTILIZZO DI COMPOSTI DETERGENTI ABRASIVI, DETERGENTI A BASE DI CLORURO O DETERGENTI CHE CONTENGONO SALI QUATERNARI. NON UTILIZZARE MAI ACIDO IDROCLORIDRICO (ACIDO MURIATICO) SULL'ACCIAIO INOX.**

# CURA E PULIZIA

La pulizia e l'aspetto di questo apparecchio contribuiranno in maniera notevole alla sua efficienza operativa e alla produzione di cibi saporiti e appetitosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

## PULIRE L'ARMADIETTO DI MANTENIMENTO TUTTI I GIORNI:

1. Scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione e lasciare che si raffreddi.

2. Togliere tutti gli articoli rimovibili come ripiani a griglia, montaggi laterali e leccarde. Pulire tutti i pezzi separatamente con un buon solvente del grasso o con un detersivo per uso commerciale. Risciacquare bene e asciugare.

3. Pulire le superfici metalliche interne dell'unità servendosi di un panno pulito inumidito e di un buon detersivo commerciale o solvente del grasso alla concentrazione consigliata. Spruzzare le aree molto sporche con uno sgrassante solubile in acqua e lasciare che agisca per 10 minuti prima di togliere lo sporco servendosi di un cuscinetto di pulizia di plastica. Per togliere i residui, risciacquare strofinando con una spugna e acqua calda pulita. Togliere l'acqua in eccesso con una spugna e asciugare con un panno pulito o lasciare asciugare all'aria. Rimettere a posto i montaggi laterali e i ripiani.

NOTA: evitare di usare composti detergenti abrasivi, agenti di pulizia a base di cloro o che contengono sali quaternari. Non usare mai acido cloridrico (acido muriatico) sulle superfici in acciaio.

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

4. Pulire il quadro di comando, gli sfiati sullo sportello, la maniglia dello sportello e la guarnizione dello sportello perché queste aree raccolgono frammenti di cibo. Risciacquare le superfici con una spugna e con acqua calda pulita. Asciugare con un panno pulito.

5. Dopo averlo pulito e risciacquato, l'interno può essere passato con una soluzione igienizzante. Tale soluzione deve essere approvata per l'uso sulle superfici di acciaio inossidabile che vengono a contatto con il cibo.

6. Per aiutare a mantenere lo strato protettivo dell'acciaio inossidabile lucidato, pulire l'esterno dell'unità con un agente di pulizia consigliato per superfici di acciaio inossidabile. Spruzzare l'agente di pulizia o pulire con un panno strofinandolo in direzione della grana dell'acciaio inossidabile.

Seguire sempre le opportune norme statali o sanitarie (per l'igiene) locali per quanto riguarda i requisiti di pulizia e igiene degli apparecchi usati per servire cibo.

**PERICOLO**

**EVITARE DI PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO CON VAPORE O CON ACQUA O SOLUZIONE LIQUIDA DI QUALSIVOGLIA NATURA. NON UTILIZZARE ALCUN GETTO D'ACQUA PER FACILITARE LA PULIZIA.**

**IL RISCHIO È DI DANNEGGIARE PESANTEMENTE I COLLEGAMENTI ELETTRICI.**

**LA GARANZIA NON AVRÀ PIÙ ALCUNA VALIDITÀ NEL CASO DI UTILIZZO DI ACQUA CORRENTE SULL'APPARECCHIATURA.**

# SANITIZZAZIONE

Il sapore e l'aroma del cibo sono solitamente uniti al punto che è difficile, se non impossibile, separare l'uno dall'altro. Vi è anche un importante e inseparabile rapporto tra pulizia e sapore del cibo. La pulizia, un'ottima efficienza operativa e l'aspetto dell'apparecchio contribuiscono in modo considerevole a rendere i cibi appetitosi e gustosi. Gli apparecchi buoni che sono mantenuti puliti funzionano meglio e durano più a lungo.

Molti cibi sono dotati del loro aroma particolare e molti assorbono anche altri odori presenti. Sfortunatamente, il cibo non conosce la differenza e può assorbire sia odori BUONI che odori CATTIVI. La maggioranza dei sapori e odori indesiderabili nei cibi serviti in luoghi di ristoro sono causati da proliferazione batterica. Il sapore acido, rancido, stantio o altri sapori CATTIVI sono normalmente il prodotto di attività dei germi.

Il modo più semplice per garantire un pieno sapore naturale è di pulire a fondo. Ciò significa un buon controllo sia dello sporco visibile (macchie) che di quello invisibile (germi). Per ottenere buoni risultati occorre affrontare la pulizia in modo completo. In questo modo si garantirà un piacevole aspetto dell'apparecchio oltre alla sua massima efficienza e utilità. Ma, cosa ancora più importante, un buon programma di sanitizzazione rappresenta uno degli elementi chiave nella prevenzione di malattie causate dal cibo.

L'ambiente di mantenimento controllato dei cibi preparati è solo uno dei fattori importanti nella prevenzione di malattie causate dal cibo. Il monitoraggio della temperatura è ugualmente importante al momento di ricevere, conservare, preparare e servire i cibi.

Il modo più accurato di misurare la temperatura sicura sia dei cibi caldi che di quelli freddi è quello della temperatura interna. Un termometro di qualità è uno strumento efficace a questo fine e lo si dovrebbe usare normalmente con tutti i prodotti che richiedono il mantenimento a una temperatura specifica.

Un programma di sanitizzazione completo dovrebbe concentrarsi sull'addestrare il personale addetto sulle procedure fondamentali d'igiene. Ciò include igiene personale, gestione corretta dei cibi crudi, temperatura di cottura e temperatura interna dei prodotti e monitoraggio di routine delle temperature interne dal momento di ricevere a quello di servire il cibo.

La maggioranza delle malattie causate dal cibo può essere prevenuta tramite un adeguato controllo della temperatura e un completo programma di sanitizzazione. Questi fattori sono entrambi importanti per la qualità del servizio e la soddisfazione della clientela. Le pratiche di gestione sicura del cibo per prevenire le malattie causate dal cibo sono d'importanza critica per la salute e la sicurezza della clientela.

Informazioni supplementari sono disponibili mettendosi in contatto con:

**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION**
**FOOD AND DRUG ADMINISTRATION**
**1-888-SAFEFOOD**

| TEMPERATURE INTERNE DEI CIBI | |
|---|---|
| CIBI CALDI | |
| ZONA PERICOLOSA | DA 4 A 60 °C |
| ZONA CRITICA | DA 21 A 49 °C |
| ZONA SICURA | DA 60 A 74 °C |
| CIBI FREDDI | |
| ZONA PERICOLOSA | SOPRA 4 °C |
| ZONA SICURA | DA 2 A 4 °C |
| CIBI SURGELATI | |
| ZONA PERICOLOSA | SOPRA 0 °C |
| ZONA CRITICA | DA -18 A 0 °C |
| ZONA SICURA | -18 °C O MENO |

# ASSISTENZA

## PRECISIONE DEL TERMOSTATO

Il termostato elettronico è uno strumento di precisione ed è stato progettato per fornire prestazioni senza problemi. Se si sospetta che la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento non corrisponda a quella indicata sul display digitale, seguire le istruzioni elencate sotto.

1. Controllare per accertarsi che la tensione dell'unità corrisponda a quella della fonte di alimentazione. Una fonte di alimentazione inferiore a quella richiesta per far funzionare l'unità può risultare in valori di temperatura non accurati.
2. Verificare la temperatura all'interno dello scomparto di mantenimento servendosi di una sonda termica di qualità.
   a. Svuotare completamente lo scomparto di mantenimento a eccezione dei ripiani a griglia.
   b. Accertarsi che il sensore dell'armadietto di mantenimento, situato all'interno dello scomparto di mantenimento sul lato sinistro dell'unità, sia completamente pulito.
   c. Appendere la sonda termica nel centro dello scomparto di mantenimento.
   d. Lasciare che la temperatura sul termometro elettronico si stabilizzi per almeno un'ora prima di paragonare il display digitale con la lettura sulla sonda termica.

      NON APRIRE LO SPORTELLO (O SPORTELLI) DELL'ARMADIETTO DURANTE IL PERIODO DI STABILIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA.

Se la lettura sulla sonda termica non corrisponde a quella del display digitale, il sensore dell'aria potrebbe presentare un problema. Vedere la guida all'individuazione e soluzione dei problemi nel presente manuale o chiamare il reparto di assistenza alla fabbrica per indicazioni.

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

**CAUTELA**

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

## INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

***La presente sezione intende assistere solo i tecnici qualificati e non è prevista per l'uso da parte di personale di assistenza non addestrato o non autorizzato.*** Se l'unità Alto-Shaam® non funziona correttamente controllare quanto segue prima di chiamare l'agente di assistenza autorizzato locale di Alto-Shaam:

- ☛ controllare l'interruttore automatico principale dell'alimentazione e accertarsi che sia sulla posizione di acceso prima di riaccendere l'unità, se applicabile. ***Non tentare di eseguire interventi di assistenza o riparazioni dell'armadietto di mantenimento oltre questo punto.*** **Mettersi in contatto con Alto-Shaam per essere riferiti al più vicino agente di assistenza. Le riparazioni eseguite da personale diverso dagli agenti di assistenza senza l'autorizzazione a priori di Alto-Shaam® annulleranno la garanzia dell'unità.**

**⚠ PERICOLO**

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

**CAUTELA**

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**

# ASSISTENZA

## INDIVIDUAZIONE E SOLUZIONE PROBLEMI

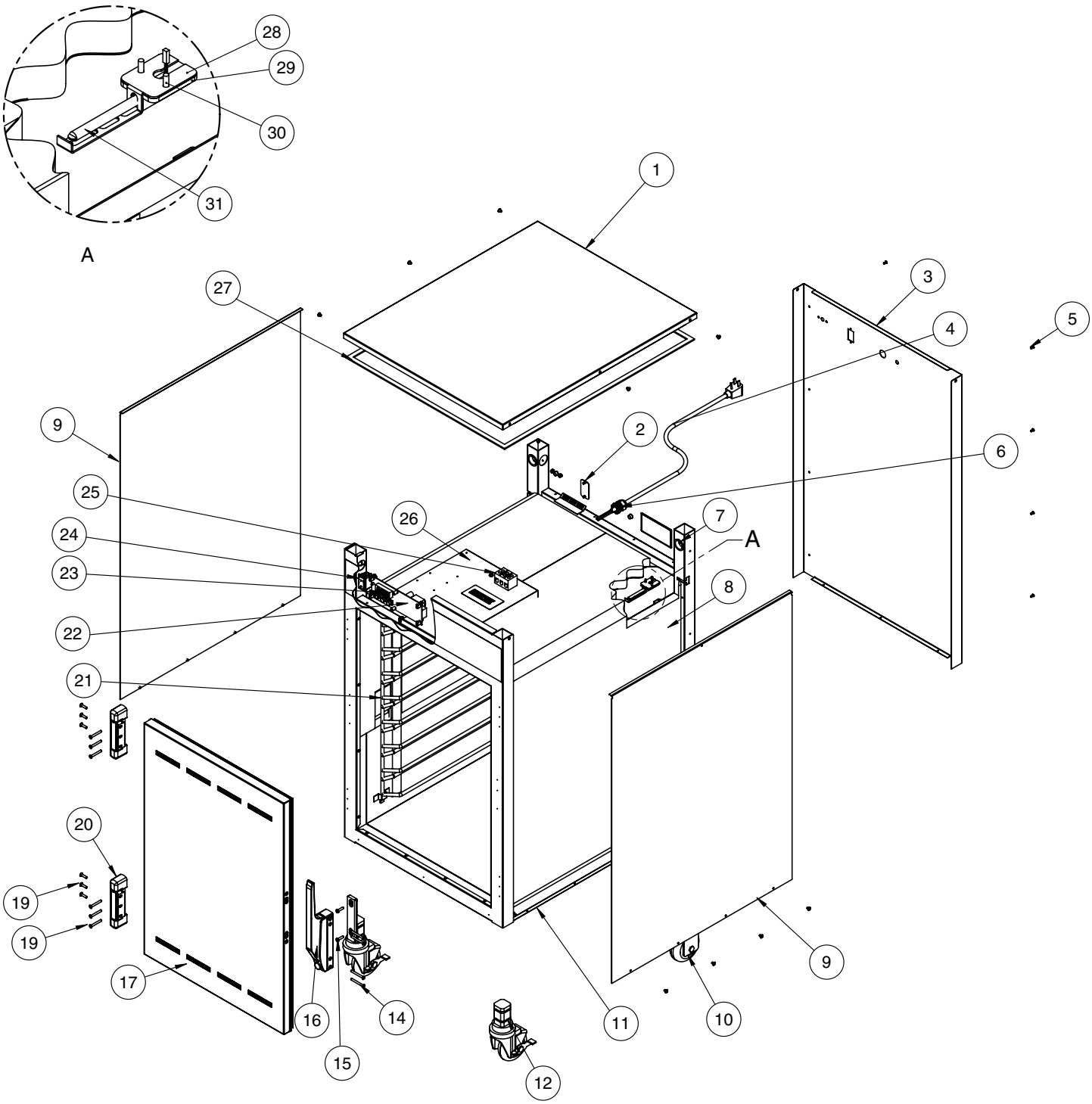
| Codice errore | Descrizione | Possibile causa |
|---|---|---|
| **E-10** | **Il sensore d'aria della cavità è cortocircuitato** | La lettura del sensore d'aria della cavità è <5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Per le istruzioni di test, vedere le istruzioni sottostanti. |
| **E-11** | **Il sensore d'aria della cavità è aperto** | La lettura del sensore d'aria della cavità è > 517 F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore. |
| **E-20** | **La sonda prodotto è cortocircuitata** *Il forno cuoce solo a tempo* | La lettura della sonda del prodotto è < 5 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore. |
| **E-21** | **La sonda prodotto è aperta** *Il forno cuoce solo a tempo* | La lettura della sonda del prodotto è >517 °F. Verificare l'integrità del sensore. Vedere le sottostanti istruzioni di test del sensore. |
| **E-30** | **Temperatura bassa** | L'unità non ha raggiunto il punto di regolazione (25 °F) per più di 90 minuti. |
| **E-31** | **Surriscaldamento** | L'unità è stata più di 25 °F sopra il punto di regolazione massimo della cavità per più di 2 minuti. **Nota:** gli armadietti di mantenimento che presentano questo codice d'errore sono più di 145 °F al disopra del punto di regolazione massimo. |
| **E-50** | **Errore di misura della temperatura** | Contattare la fabbrica. |
| **E-51** | **Errore di misura della temperatura** | Contattare la fabbrica. |
| **E-60** | **Errore dell'orologio in tempo reale** | Dati impostati al valore di fabbrica. Accertarsi che l'ora e la data, se applicabile, siano corrette. |
| **E-61** | **Errore dell'orologio in tempo reale** | Contattare la fabbrica. |
| **E-70** | **Errore configurazione commutatori** | Vedere lo schema d'impianto per il modello particolare e garantire che i commutatori sul comando siano impostati come indicato nello schema. Se i commutatori sono impostati correttamente come da schema, sostituire il comando. |
| **E-78** | **Tensione bassa** | Tensione sotto 90 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o sotto 190 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione. |
| **E-79** | **Tensione alta** | Tensione oltre 135 V c.a. in un'unità a 125 V c.a., o oltre 250 V c.a. in un'unità a 208-240 V c.a. Correggere la tensione. |
| **E-80** | **Errore EEPROM** | Accertarsi che tutte le impostazioni di temperatura e di tempo siano corrette. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica. |
| **E-81** | **Errore EEPROM** | Contattare la fabbrica. |
| **E-82** | **Errore EEPROM** | Contattare la fabbrica. |
| **E-83** | **Errore EEPROM** | Contattare la fabbrica. |
| **E-85** | **Errore EEPROM** | Se prima erano accesi, adesso i timer sono tutti spenti. Può essere una EEPROM difettosa. |
| **E-86** | **Errore EEPROM** | La memoria HACCP memorizzata è corrotta. L'indirizzo HACCP si resetta su 1. L'EEPROM potrebbe essere difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica. |
| **E-87** | **Errore EEPROM** | Gli offset memorizzati sono corrotti. Gli offset si resettano a 0. Potrebbe essere necessario ritarare il controllo. Può essere una EEPROM difettosa. Se il problema persiste, mettersi in contatto con la fabbrica. |
| **E-88** | **Errore EEPROM** | Tutti i punti di regolazione dei timer sono resettati a 1 minuto. Se prima erano accesi, adesso i timer sono spenti. Può essere una EEPROM difettosa. |
| **E-90** | **Pulsante inceppato** | Un pulsante è stato premuto per >60 secondi. Regolare il controllo. L'errore si resetta quando il problema è stato risolto. |
| **E-dS** | **Errore chiave dati** | La firma digitale chiave dati non è compatibile. Se l'errore persiste, spegnere e accendere l'unità e installare una chiave dati compatibile. |
| **E-dT** | **Errore chiave dati** | Chiave dati incompatibile con il comando. Installare una chiave dati compatibile. |
| **E-dU** | **Chiave dati scollegata** | Installare la chiave dati e spegnere e accendere il comando per azzerare l'errore. |
| **Nota:** *nel dubbio, se il problema persiste, spegnere e accendere sempre il comando e mettersi in contatto con la fabbrica.* | | |

### Per provare la sonda e sensore dell'aria:

Sottoporre a test la sonda e il sensore dell'aria mettendoli in un bagno di acqua ghiacciata e usando un ohmmetro impostato sulla scala degli Ohm. La lettura dovrebbe dare una resistenza di 100 Ohm. Se la lettura è di 2 Ohm in più o in meno, il sensore deve essere sostituito.

## VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO SEMPLICE (A)

**(1000-S mostrato)**




I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

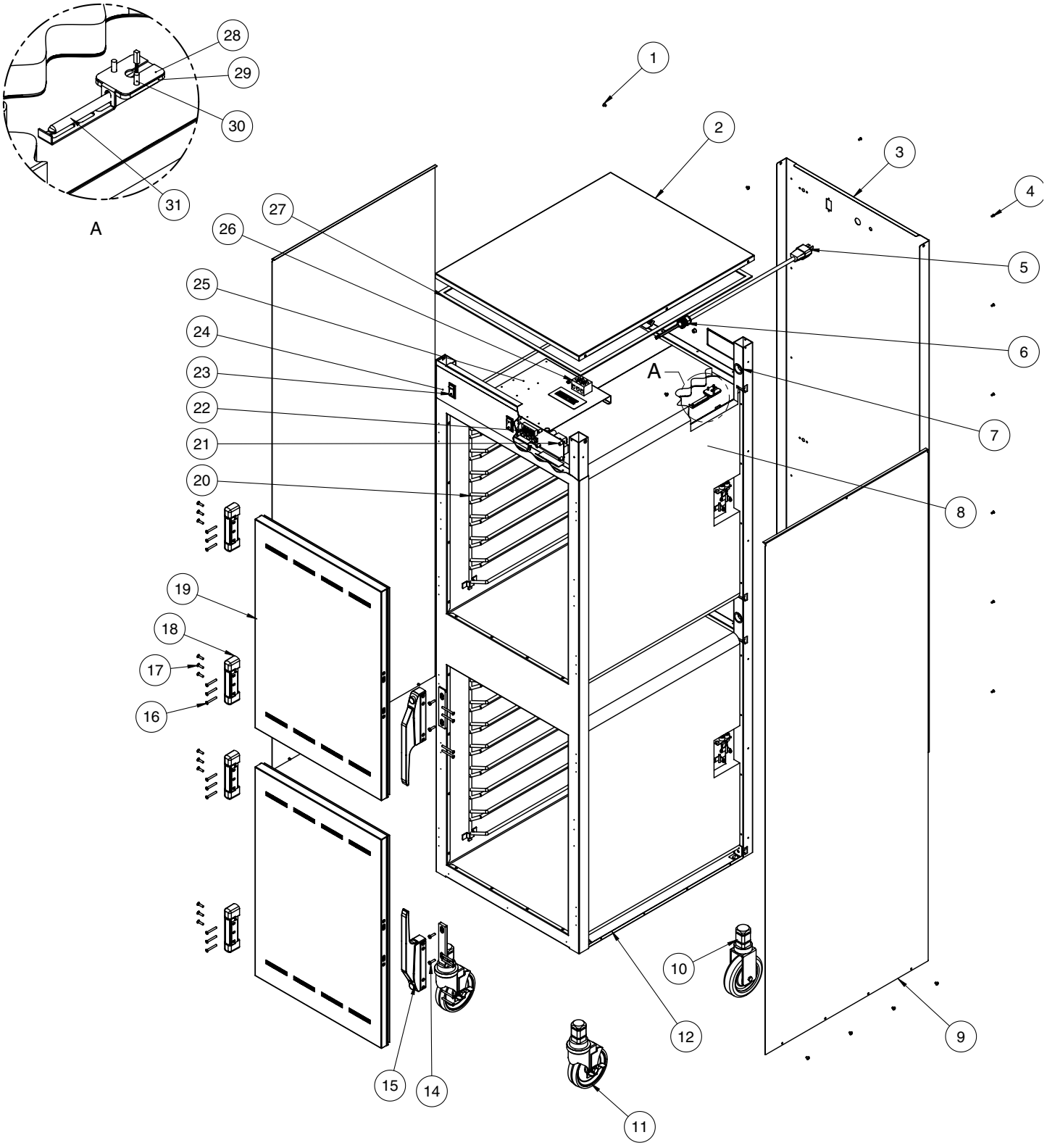
# ASSISTENZA

## PARTI ESTERNE - SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO SEMPLICE (A)

| MODELLO > | | 500-S | | 750-S | | 1000-S | | 1200-S | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARTICOLO | DESCRIZIONE | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. |
| 1 | COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE | 1011946 | 1 | 1011872 | 1 | 1011534 | 1 | 1011653 | 1 |
| 2 | COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE | 1011697 | 1 | 1011697 | 1 | 1011697 | 1 | 1011697 | 1 |
| 3 | FINITURA POSTERIORE | 1011944 | 1 | 1011873 | 1 | 1011618 | 1 | 1011752 | 1 |
| 4 | GRUPPO CORDONE, 120V | CD-3232 | 1 | CD-3232 | 1 | CD-3232 | 1 | CD-3232 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 208-240 V | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 11 | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 230 V | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 |
| 5 | RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE | RI-2100 | 24 | RI-2100 | 24 | RI-2100 | 24 | RI-2100 | 24 |
| 6 | BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 |
| 7 | BOCCOLA, SCATTO 1-1/8 POLLICE | BU-3378 | 4 | BU-3378 | 4 | BU-3378 | 4 | BU-3378 | 4 |
| 8 | ISOLAMENTO | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 |
| 9 | PANNELLO LATERALE | 1011945 | 2 | 1011871 | 2 | 1011619 | 2 | 1011759 | 2 |
| 10 | RUOTA, 127 cm, FISSA | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 |
| 11 | RUOTA, 127 cm, GIREVOLE CON FRENO | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 |
| 12 | PANNELLO DI FONDO | 1010774 | 1 | 1010394 | 1 | 1009941 | 1 | 1011650 | 1 |
| 13* | NON ILLUSTRATO | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 14 | VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHILLIPS, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-29387 | 4 | SC-29387 | 4 | SC-29387 | 4 | SC-29387 | 4 |
| 15 | VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA | SC-2071 | 2 | SC-2071 | 2 | SC-2071 | 2 | SC-2071 | 2 |
| 16 | MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET | HD-27080 | 1 | HD-27080 | 1 | HD-27080 | 1 | HD-27080 | 1 |
| 17 | GRUPPO SPORTELLO | 5013132 | 1 | 5012938 | 1 | 5012801 | 1 | 5012663 | 1 |
| 18 | VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PHIL, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2073 | 6 | SC-2073 | 6 | SC-2073 | 6 | SC-2073 | 6 |
| 19 | VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2072 | 6 | SC-2072 | 6 | SC-2072 | 6 | SC-2072 | 6 |
| 20 | CERNIERA, OFFSET 35 mm, COPPIA, CROMATA | HG-22338 | 2 | HG-22338 | 2 | HG-22338 | 1 | HG-22338 | 1 |
| 21 | MONTANTE LATERALE | SR-28402 | 2 | SR-28404 | 2 | SR-2120 | 2 | —— | —— |
| | *GUIDE SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | —— | —— | —— | —— | SR-24447 | 8 |
| | *BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 1011741 | 4 |
| 22 | FINITURA ANTERIORE, COMANDO | 5013104 | 1 | 5012940 | 1 | 5012285 | 1 | 5012731 | 1 |
| 23 | COMANDO | CC-34970 | 1 | CC-34970 | 1 | CC-34970 | 1 | CC-34970 | 1 |
| 24 | INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 |
| 25 | BLOCCO TERMINALE | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 |
| 26 | TELAIO ELETTRICO | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 |
| 27 | TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0,375 [piedi lineari] | GS-23622 | 1 | GS-23622 | 1 | GS-23622 | 1 | GS-23622 | 1 |
| 28 | STAFFA, MONTAGGIO SENSORE | 1008272 | 1 | 1008272 | 1 | 1008272 | 1 | 1008272 | 1 |
| 29 | SENSORE, BLOCCO | BK-27878 | 1 | BK-27878 | 1 | BK-27878 | 1 | BK-27878 | 1 |
| 30 | VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 |
| 31 | SENSORE, TEMPERATURA FORNO | PR-34494 | 1 | PR-34494 | 1 | PR-34494 | 1 | PR-34494 | 1 |
| 32* | TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI | 1006871 | 1 | 1006871 | 1 | 1006871 | 1 | 1006871 | 1 |
| 33* | PANNELLO POSTERIORE INTERNO | 1011938 | 1 | 1011861 | 1 | 1011529 | 1 | 1011654 | 1 |
| 34* | DADO, M4-0.7 ESAGONALE 18-8 | NU-22286 | 2 | NU-22286 | 2 | NU-22286 | 2 | NU-22286 | 2 |
| 35* | DADO, ESAGONALE N. 8-32 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 |
| 36* | DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE | NU-2361 | 4 | NU-2361 | 4 | NU-2361 | 4 | NU-2361 | 4 |
| 37* | QUADRO, MASCHERINA | PE-29399 | 1 | PE-29398 | 1 | PE-29396 | 1 | PE-29397 | 1 |
| 38* | TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE | PG-25574 | 2 | PG-25574 | 2 | PG-25574 | 2 | PG-25574 | 2 |
| 39* | VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 |
| 40* | VITI, M4-0,7 x 6 mm PHILLIPS | SC-22271 | 2 | SC-22271 | 2 | SC-22271 | 2 | SC-22271 | 2 |
| 41* | VITE, 1/4 x 1/2, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 |
| 42* | VITE, 6-32 x 1-1/4 POLLICE, TESTA CILINDRICA | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 |
| 43* | DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16 DI POLLICE, COMANDO | SP-29392 | 6 | SP-29392 | 6 | SP-29392 | 6 | SP-29392 | 6 |
| 44* | RIPIANO, CROMATO | SH-2107 | 2 | SH-2105 | 2 | —— | —— | —— | —— |
| 45* | NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE | TA-24637 | 9 | TA-24637 | 9 | TA-24637 | 9 | TA-24637 | 18 |
| 46* | RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON | WS-23148 | 4 | WS-23148 | 4 | WS-23148 | 4 | WS-23148 | 4 |
| 47* | RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 |

* NON ILLUSTRATO

## VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO SEMPLICE (B)
**(1000-UP MOSTRATO)**




I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

# ASSISTENZA

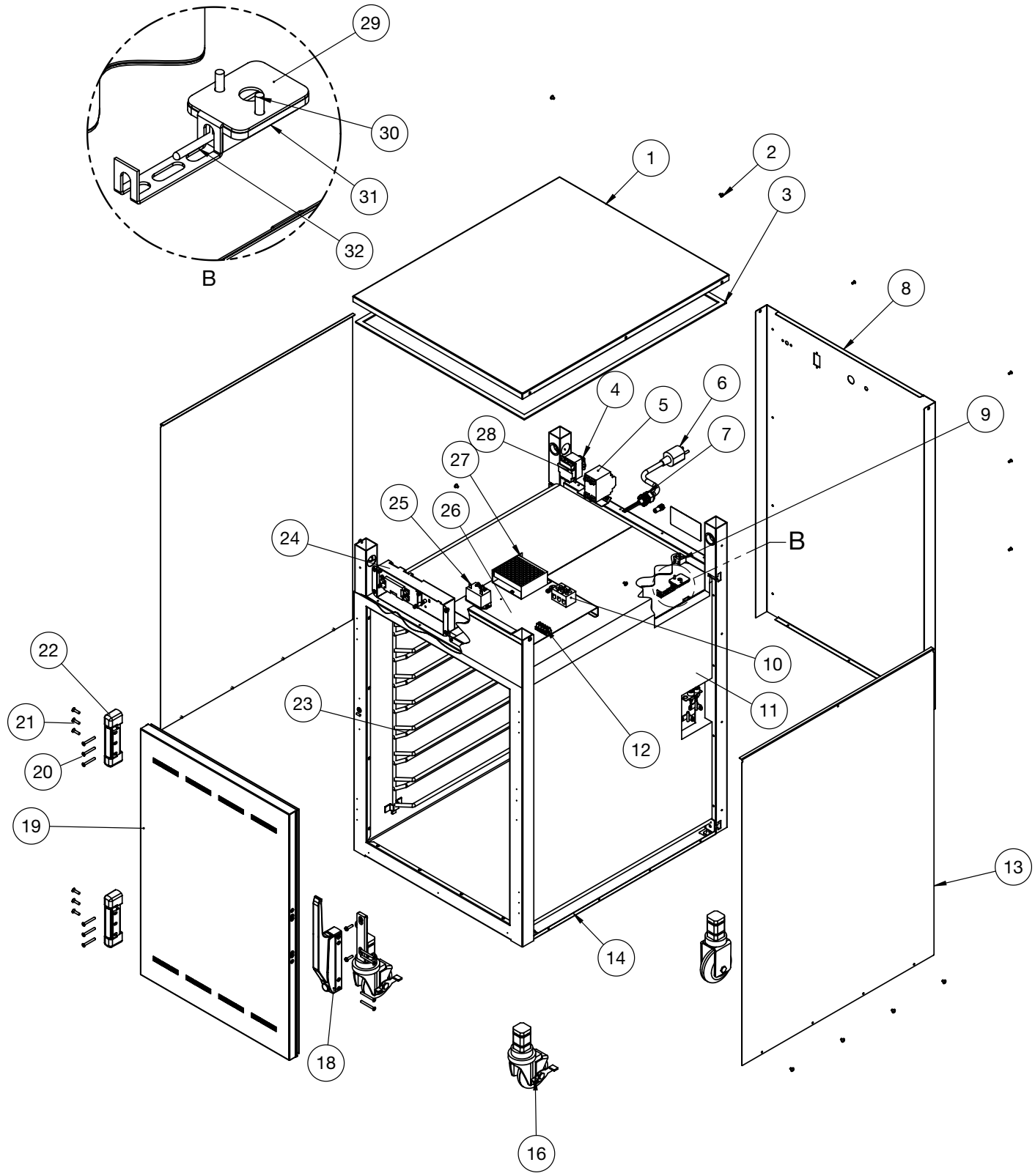
## PARTI ESTERNE: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO SEMPLICE (B)

| MODELLO > | | 1000-UP | | 1200-UP | |
|---|---|---|---|---|---|
| ARTICOLO | DESCRIZIONE | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. |
| 1 | VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE | SC-2459 | 30 | SC-2459 | 32 |
| 2 | COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE | 1011534 | 1 | 1011653 | 1 |
| 3 | FINITURA POSTERIORE | 1011532 | 1 | 1011652 | 1 |
| 4 | RIVETTO, CIECO, N. 44, ACCIAIO INOSSIDABILE | RI-2100 | 44 | RI-2100 | 44 |
| 5 | GRUPPO CORDONE, 120V | CD-33824 | 1 | CD-33824 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 208-240 V | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 230 V | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 |
| 6 | BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 |
| 7 | BOCCOLA, SCATTO 1-1/8 POLLICE | BU-3378 | 8 | BU-3378 | 8 |
| 8 | ISOLAMENTO | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 |
| 9 | PANNELLO LATERALE | 1011533 | 2 | 1011533 | 2 |
| 10 | RUOTA, 127 cm, FISSA | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 |
| 11 | RUOTA, 127 cm, GIREVOLE CON FRENO | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 |
| 12 | PANNELLO DI FONDO | 1009941 | 1 | 1011650 | 1 |
| 13* | NON ILLUSTRATO | —— | —— | —— | —— |
| 14 | VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA | SC-2071 | 4 | SC-2071 | 4 |
| 15 | MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET | HD-27080 | 2 | HD-27080 | 2 |
| 16 | VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PHIL, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2073 | 12 | SC-2073 | 12 |
| 17 | VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8 | SC-2072 | 12 | SC-2072 | 12 |
| 18 | CERNIERA, OFFSET 35 mm, COPPIA, CROMATA | HG-22338 | 2 | HG-22338 | 2 |
| 19 | GRUPPO SPORTELLO | 5012801 | 2 | 5012663 | 2 |
| 20 | MONTANTE LATERALE | SR-2120 | 4 | —— | —— |
| 21 | FINITURA ANTERIORE, COMANDO | 5012113 | 1 | 5012345 | 1 |
| 22 | COMANDO | CC-34970 | 2 | CC-34970 | 2 |
| 23 | INTERRUTTORE, A BILANCIERE, 125-277 V, 20 A | SW-34769 | 2 | SW-34769 | 2 |
| 24 | QUADRO, MASCHERINA | PE-29394 | 1 | PE-29395 | 1 |
| 25 | TELAIO ELETTRICO | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 |
| 26 | BLOCCO TERMINALE | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 |
| 27 | TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0,375 [piedi lineari] | GS-23622 | 1 | GS-23622 | 1 |
| 28 | STAFFA, MONTAGGIO SENSORE | 1008272 | 2 | 1008272 | 2 |
| 29 | SENSORE, BLOCCO | BK-27878 | 2 | BK-27878 | 2 |
| 30 | VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 |
| 31 | SENSORE, TEMPERATURA FORNO | PR-34494 | 2 | PR-34494 | 2 |
| 32* | TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI | 1006871 | 2 | 1006871 | 2 |
| 33* | PANNELLO POSTERIORE INTERNO | 1011529 | 2 | 1011654 | 2 |
| 34* | COPERTURA FORO RITAGLIATO INTERRUTTORE | 1011697 | 1 | 1011397 | 1 |
| 35* | DADO, M4-0,7 ESAGONALE 18-8 | NU-22286 | 4 | NU-22286 | 4 |
| 36* | DADO, ESAGONALE N. 8-32 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 |
| 37* | DADO, ESAGONALE 6-32, ACCIAIO INOSSIDABILE | NU-2361 | 8 | NU-2361 | 8 |
| 38* | TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE | PG-25574 | 3 | PG-25574 | 3 |
| 39* | VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 |
| 40* | VITI, PHILLIPS M4,0 x 6MM | SC-22271 | 4 | SC-22271 | 4 |
| 41* | VITE, 1/4 x 1/2, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 |
| 42* | VITE, 6-32 x 1-1/4 POLLICE, TESTA CILINDRICA | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 |
| 43* | VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHIL, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-29387 | 8 | SC-29387 | 8 |
| 44* | DISTANZIATORE, INSERIMENTO A SCATTO, 7/16 DI POLLICE, COMANDO | SP-29392 | 12 | SP-29392 | 12 |
| | *GUIDA SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | SR-24447 | 16 |
| | *BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | 1011741 | 8 |
| 45* | NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE | TA-24637 | 2 | —— | —— |
| 46* | RONDELLA, 6-32, PIATTA, NYLON | WS-23148 | 8 | WS-23148 | 8 |
| 47* | RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 |

* NON ILLUSTRATO

## VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO DELUXE (C)

**(1000-S mostrato)**




I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

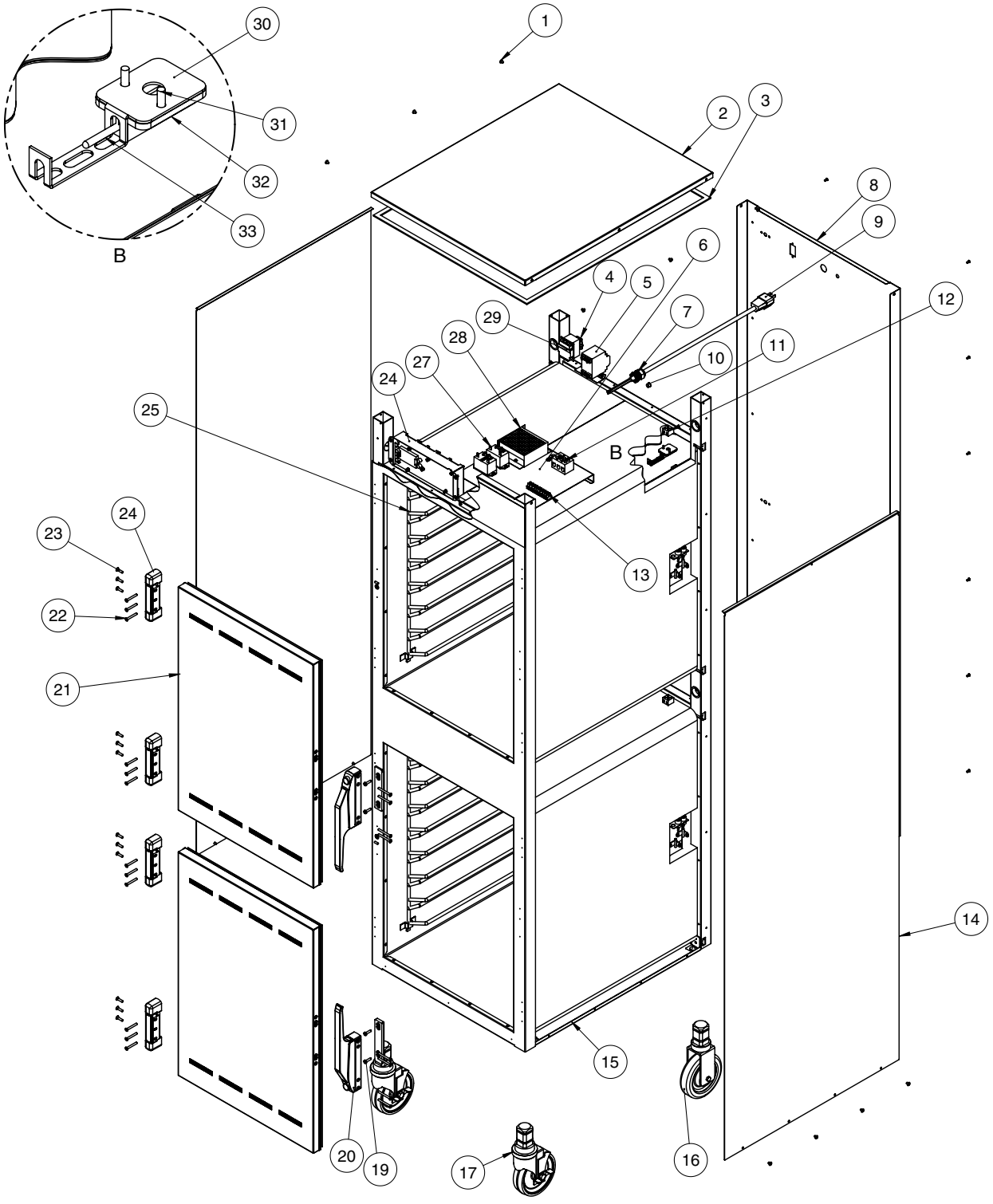
# ASSISTENZA

## PARTI ESTERNE: SCOMPARTO SINGOLO, COMANDO DELUXE (C)

| | MODELLO > | 500-S | | 750-S | | 1000-S | | 1200-S | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARTICOLO | DESCRIZIONE | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. |
| 1 | COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE | 1011946 | 1 | 1011872 | 1 | 1011534 | 1 | 1011653 | 1 |
| 2 | VITE, 6-32 x 1/2, FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, MENSOLA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 |
| 3 | TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0,375 [piedi lineari] | GS-23622 | 8 | GS-23622 | 8 | GS-23622 | 8 | GS-23622 | 1 |
| 4 | COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO | 1003936 | 1 | 1003936 | 1 | 1003936 | 1 | 1003936 | 1 |
| 5 | INTERRUTTORE, AUTOMATICO | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 |
| 6 | GRUPPO CORDONE, 120V | CD-3232 | 1 | CD-3232 | 1 | CD-3232 | 1 | CD-3232 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 208-240 V | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 230 V | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 |
| 7 | BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 |
| 8 | FINITURA POSTERIORE | 1011944 | 1 | 1011873 | 1 | 1011618 | 1 | 1011752 | 1 |
| 9 | BLOCCO TERMINALE, SENSORE | BK-33546 | 1 | BK-33546 | 1 | BK-33546 | 1 | BK-33546 | 1 |
| 10 | BLOCCO TERMINALE | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 |
| 11 | ISOLAMENTO | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 |
| 12 | STRISCIA TERMINALE | TM-33560 | 1 | TM-33560 | 1 | TM-33560 | 1 | TM-33560 | 1 |
| 13 | PANNELLO LATERALE | 1011945 | 2 | 1011871 | 2 | 1011619 | 2 | 1011759 | 2 |
| 14 | PANNELLO DI FONDO | 1010774 | 1 | 1010394 | 1 | 1009941 | 1 | 1011650 | 1 |
| 15 | RUOTA, 127 cm, FISSA | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 |
| 16 | RUOTA, 127 cm, GIREVOLE CON FRENO | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 |
| 17* | NON ILLUSTRATO | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 18 | MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET | HD-27080 | 1 | HD-27080 | 1 | HD-27080 | 1 | HD-27080 | 1 |
| 19 | GRUPPO SPORTELLO | 5013132 | 1 | 5012938 | 1 | 5012801 | 1 | 5012663 | 1 |
| 20 | VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2073 | 6 | SC-2073 | 6 | SC-2073 | 6 | SC-2073 | 6 |
| 21 | VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8 | SC-2072 | 6 | SC-2072 | 6 | SC-2072 | 6 | SC-2072 | 6 |
| 22 | CERNIERA, OFFSET 35 mm, COPPIA, CROMATA | HG-22338 | 1 | HG-22338 | 1 | HG-22338 | 1 | HG-22338 | 1 |
| 23 | MONTANTE LATERALE | SR-2842 | 2 | SR-28404 | 2 | SR-2120 | 2 | —— | —— |
| | GUIDA SCORRIMENTO PIATTI, CROMATA | —— | —— | —— | —— | —— | —— | SR-24447 | 8 |
| | BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 1011741 | 4 |
| 24 | COMANDO SENZA TIMER | 5012946 | 1 | 5012946 | 1 | 5012946 | 1 | 5012946 | 1 |
| 25 | RELÈ | RL-33558 | 1 | RL-33558 | 1 | RL-33558 | 1 | RL-33558 | 1 |
| 26 | TELAIO ELETTRICO | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 |
| 27 | SCHEDA ALIMENTATORE | BA-33554 | 1 | BA-33554 | 1 | BA-33554 | 1 | BA-33554 | 1 |
| 28 | STAT TERMINALE, MASSIMO | TT-33476 | 1 | TT-33476 | 1 | TT-33476 | 1 | TT-33476 | 1 |
| 29 | PROTEZIONE SENSORE | 1493 | 1 | 1493 | 1 | 1493 | 1 | 1493 | 1 |
| 30 | VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 |
| 31 | BLOCCO, MONTAGGIO SENSORE | BK-29605 | 1 | BK-29605 | 1 | BK-29605 | 1 | BK-29605 | 1 |
| 32 | SENSORE | SN-33541 | 1 | SN-33541 | 1 | SN-33541 | 1 | SN-33541 | 1 |
| 33* | TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI | 1006871 | 1 | 1006871 | 1 | 1006871 | 1 | 1006871 | 1 |
| 34* | PANNELLO POSTERIORE INTERNO | 1011938 | 1 | 1011861 | 1 | 1011529 | 1 | 1011654 | 1 |
| 35* | CICALINO | BP-3567 | 1 | BP-3567 | 1 | BP-3567 | 1 | BP-3567 | 1 |
| 36* | BOCCOLA, FORO 1/2 DI POLLICE | BU-3006 | 1 | BU-3006 | 1 | BU-3006 | 1 | BU-3006 | 1 |
| 37* | BOCCOLA, SCATTO 1-1/8 POLLICE | BU-3378 | 4 | BU-3378 | 4 | BU-3378 | 4 | BU-3378 | 4 |
| 38* | BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA | BU-3419 | 1 | BU-3419 | 1 | BU-3419 | 1 | BU-3419 | 1 |
| 39* | DADO, ESAGONALE N. 8-32 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 |
| 40* | QUADRO, MASCHERINA | PE-27934 | 1 | PE-27267 | 1 | PE-27082 | 1 | PE-28366 | 1 |
| 41* | TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE | PG-25574 | 3 | PG-25574 | 3 | PG-25574 | 3 | PG-25574 | 3 |
| 42* | RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE | RI-2100 | 24 | RI-2100 | 24 | RI-2100 | 24 | RI-2100 | 24 |
| 43* | VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA | SC-2071 | 2 | SC-2071 | 2 | SC-2071 | 2 | SC-2071 | 2 |
| 44* | VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 |
| 45* | VITI, M4-0,7 x 6 mm PHILLIPS | SC-22271 | 2 | SC-22271 | 2 | SC-22271 | 2 | SC-22271 | 2 |
| 46* | VITE, 1/4 x 1/2, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 |
| 47* | VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 |
| 48* | VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE | SC-2459 | 29 | SC-2459 | 31 | SC-2459 | 27 | SC-2459 | 31 |
| 49* | VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHIL, PIATTA M/S, 18-8 | SC-29387 | 4 | SC-29387 | 4 | SC-29387 | 4 | SC-29387 | 4 |
| 50* | RIPIANO, CROMATO | SH-2107 | 2 | SH-2105 | 2 | —— | —— | —— | —— |
| 51* | INTERRUTTORE, A PETTINE | SW-33559 | 1 | SW-33559 | 1 | SW-33559 | 1 | SW-33559 | 1 |
| 52* | NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE | TA-24637 | 2 | TA-24637 | 2 | TA-24637 | 2 | TA-24637 | 2 |
| 53* | RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 |

* NON ILLUSTRATO

## VEDUTA DALL'ESTERNO: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO DELUXE (D)
**(1000-UP MOSTRATO)**




I codici di parte e i disegni sono soggetti a modifica senza preavviso.

## DISTINTA DELLE PARTI VISIBILI ALL'ESTERNO: SCOMPARTO DOPPIO, COMANDO DELUXE (D)

| MODELLO > | | 1000-UP | | 1200-UP | |
|---|---|---|---|---|---|
| ARTICOLO | DESCRIZIONE | CODICE PEZZO | QUANT. | CODICE PEZZO | QUANT. |
| 1 | VITE PHILLIPS 8-32 x 1/4 DI POLLICE | SC-2459 | 30 | SC-2459 | 30 |
| 2 | COPERCHIO CALOTTA SUPERIORE | 1011534 | 1 | 1011653 | 1 |
| 3 | TENUTE, ADESIVE, 0,125 x 0,375 [piedi lineari] | GS-23622 | 1 | GS-23622 | 1 |
| 4 | COPERTURA PROTEZIONE MASSIMO | 1003936 | 2 | 1003936 | 2 |
| 5 | INTERRUTTORE, AUTOMATICO | SW-34769 | 1 | SW-34769 | 1 |
| 6 | TELAIO ELETTRICO | 5012122 | 1 | 5012122 | 1 |
| 7 | BOCCOLA, DIRITTA, SCARICO SOLLECITAZIONE | BU-3964 | 1 | BU-3964 | 1 |
| 8 | FINITURA POSTERIORE | 1011532 | 1 | 1011652 | 1 |
| 9 | GRUPPO CORDONE, 120V | CD-33824 | 1 | CD-33824 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 208-240 V | CD-3551 | 1 | CD-3551 | 1 |
| | GRUPPO CORDONE, 230 V | CD-3922 | 1 | CD-3922 | 1 |
| 10 | TAPPO, FORO DI 3/8 DI POLLICE | PG-25574 | 3 | PG-25574 | 3 |
| 11 | BLOCCO TERMINALE | BK-3019 | 1 | BK-3019 | 1 |
| 12 | BLOCCO TERMINALE, SENSORE | BK-33546 | 3 | BK-33546 | 3 |
| 13 | STRISCIA TERMINALE | TM-33560 | 2 | TM-33560 | 2 |
| 14 | PANNELLO LATERALE | 1011533 | 2 | 1011533 | 2 |
| 15 | PANNELLO DI FONDO | 1009941 | 1 | 1011650 | 1 |
| 16 | RUOTA, 127 cm, FISSA | CS-24874 | 2 | CS-24874 | 2 |
| 17 | RUOTA, 127 cm, GIREVOLE CON FRENO | CS-24875 | 2 | CS-24875 | 2 |
| 18* | NON ILLUSTRATO | —— | —— | —— | —— |
| 19 | VITE, PHILLIPS 10-32 x 3/4, TESTA CILINDRICA | SC-2071 | 4 | SC-2071 | 4 |
| 20 | MANIGLIA, CHIUSURA MAGNETICA OFFSET | HD-27080 | 2 | HD-27080 | 2 |
| 21 | GRUPPO SPORTELLO | 5012801 | 2 | 5012663 | 2 |
| 22 | VITE, 10-32 x 1-1/2, NON UNIFICATA, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2073 | 12 | SC-2073 | 12 |
| 23 | VITE, 10-32 x 3/4, PARTI NON UNIFICATE, PIANA, ACCIAIO INOSSIDABILE N. 18-8 | SC-2072 | 12 | SC-2072 | 12 |
| 24 | CERNIERA, OFFSET 35 mm, COPPIA, CROMATA | HG-22338 | 2 | HG-22338 | 2 |
| 25 | MONTANTE LATERALE | SR-2120 | 4 | —— | —— |
| | GUIDA SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | SR-24447 | 16 |
| | BINARIO GUIDA SCORRIMENTO PIATTI | —— | —— | 1011741 | 8 |
| 26 | COMANDO SENZA TIMER | 5011153 | 1 | 5011153 | 1 |
| 27 | RELÈ | RL-33558 | 2 | RL-33558 | 2 |
| 28 | SCHEDA ALIMENTATORE | BA-33554 | 1 | BA-33554 | 1 |
| 29 | STAT TERMINALE, MASSIMO | TT-33476 | 2 | TT-33476 | 2 |
| 30 | PROTEZIONE SENSORE | 1493 | 2 | 1493 | 2 |
| 31 | VITE, 6-32 x 1/2, PHILLIPS FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, PIATTA | SC-2239 | 4 | SC-2239 | 4 |
| 32 | BLOCCO, MONTAGGIO SENSORE | BK-29605 | 2 | BK-29605 | 2 |
| 33 | SENSORE | SN-33541 | 2 | SN-33541 | 2 |
| 34* | TENUTA SONDA NON PER ALIMENTI | 1006871 | 2 | 1006871 | 2 |
| 35* | PANNELLO POSTERIORE INTERNO | 1011529 | 2 | 1011529 | 2 |
| 36* | ISOLAMENTO | IN-22364 | 1 | IN-22364 | 1 |
| 37* | CICALINO | BP-3567 | 1 | BP-3567 | 1 |
| 38* | BOCCOLA, FORO 1/2 DI POLLICE | BU-3006 | 1 | BU-3006 | 1 |
| 39* | BOCCOLA, SCATTO 1-1/8 POLLICE | BU-3378 | 8 | BU-3378 | 8 |
| 40* | BOCCOLA, FORO DI 3/8 DI POLLICE, NERA | BU-3419 | 2 | BU-3419 | 2 |
| 41* | DADO, ESAGONALE N. 8-32 | NU-2296 | 2 | NU-2296 | 2 |
| 42* | QUADRO, MASCHERINA | PE-27938 | 1 | PE-27938 | 1 |
| 43* | RIVETTO, CIECO, N. 44, INOSSIDABILE | RI-2100 | 44 | RI-2100 | 44 |
| 44* | VITE, 10-32 x 1/4, TESTA CILINDRICA RETTIFICATA | SC-2190 | 1 | SC-2190 | 1 |
| 45* | VITI, M4-0,7 x 6 mm PHILLIPS | SC-22271 | 4 | SC-22271 | 4 |
| 46* | VITE, 1/4 x 1/2 POLLICE, FILETTATURA PER PARTI NON UNIFICATE, INTAGLIO ROTONDO | SC-2332 | 4 | SC-2332 | 4 |
| 47* | VITE, 6-32 x 1-1/4, TESTA CILINDRICA | SC-2365 | 2 | SC-2365 | 2 |
| 48* | VITE, 6-32 x 1/2, FILETTATURA GROSSA PARTI NON UNIFICATE, MENSOLA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-2239 | 2 | SC-2239 | 2 |
| 49* | VITE, 10-32 x 1-3/4, NON UNIFICATA, PHIL, PIATTA, ACCIAIO INOSSIDABILE 18-8 | SC-29387 | 8 | SC-29387 | 8 |
| 50* | INTERRUTTORE, A PETTINE | SW-33559 | 2 | SW-33559 | 2 |
| 51* | NASTRO, LARGO 1 POLLICE, SPESSO 25 MILLESIMI DI POLLICE | TA-24637 | 2 | TA-24637 | 2 |
| 52* | RONDELLA, A STELLA, DI SICUREZZA | WS-2467 | 1 | WS-2467 | 1 |

* NON ILLUSTRATO

# ASSISTENZA

## KIT DI ASSISTENZA RISCALDAMENTO A CAVO

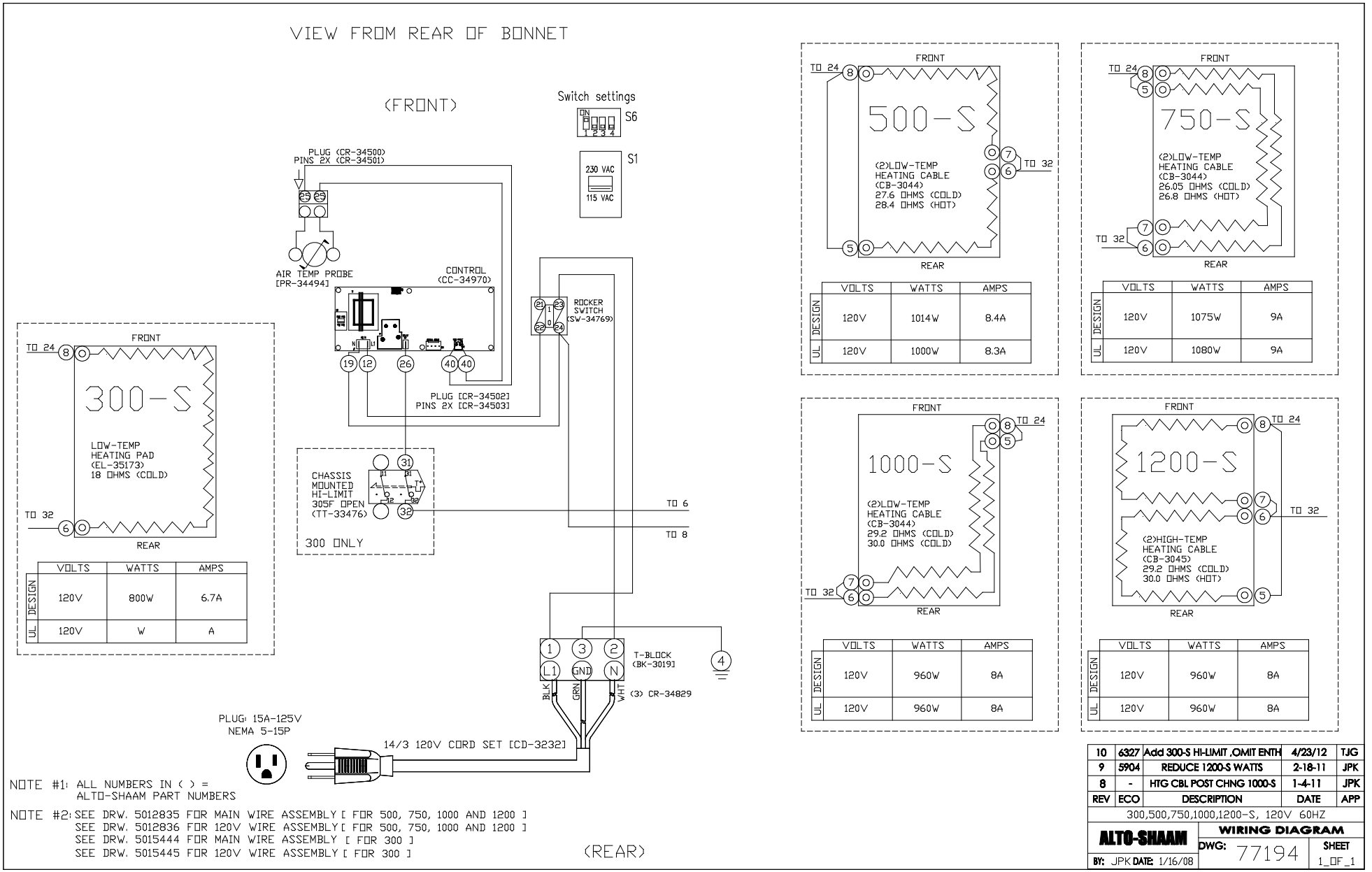
| MODELLO > | 500-S, 750-S, 1000-S, 1000-UP | | 1200-UP | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 kit necessario per ciascun scomparto | Kit N. 4874 | | Kit N. 4878 per tutti gli armadietti eccetto 4000W | | Kit N. 4881 per gli armadietti 4000W | |
| **IL KIT COMPRENDE:** | **CODICE PEZZO** | **QUANT.** | **CODICE PEZZO** | **QUANT.** | **CODICE PEZZO** | **QUANT.** |
| Elemento cavo riscaldamento | CB-3044 | 3292 cm | CB-3045 | 2591 cm | CB-3045 | 6401 cm |
| Connettore anello | CR-3226 | 4 | CR-3226 | 4 | CR-3226 | 12 |
| Angolo isolante | IN-3488 | 30,5 cm | IN-3488 | 30,5 cm | IN-3488 | 30,5 cm |
| Boccola perno | BU-3105 | 4 | BU-3105 | 4 | BU-3105 | 12 |
| Boccola coppa | BU-3106 | 4 | BU-3106 | 4 | BU-3106 | 12 |
| Perno | ST-2439 | 4 | ST-2439 | 4 | ST-2439 | 12 |
| Dado esagonale | NU-2215 | 8 | NU-2215 | 8 | NU-2215 | 24 |
| Guaina isolante | SL-3063 | 4 | SL-3063 | 4 | SL-3063 | 12 |
| Nastro isolante | TA-3540 | 1 rotolo | TA-3540 | 1 rotolo | TA-3540 | 1 rotolo |

## ⚠ PERICOLO

**SCOLLEGARE L'UNITÀ DALL'ALIMENTAZIONE PRIMA DI ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI PULIZIA O DI MANUTENZIONE.**

## CAUTELA

**LO SCOPO DI QUESTA SEZIONE È QUELLO DI FORNIRE INFORMAZIONI UTILI PER LA MANUTENZIONE ESCLUSIVAMENTE A TECNICI QUALIFICATI DELL'ASSISTENZA.**




NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

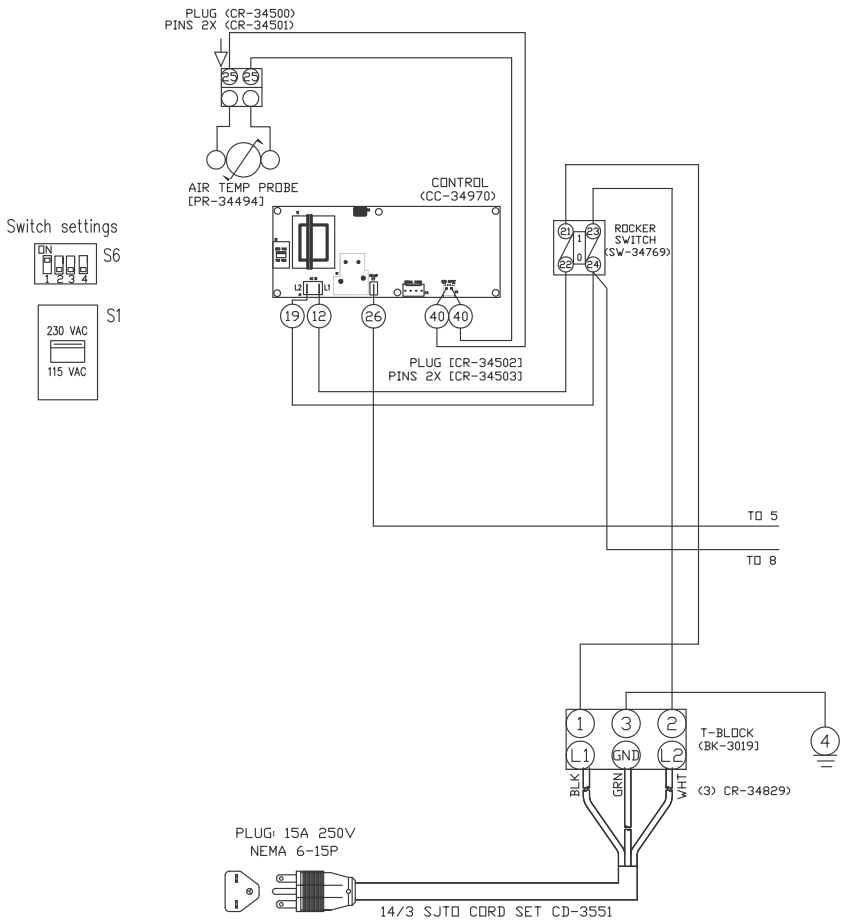
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]
SEE DRW. 5012836 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]
SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [ FOR 300 ]
SEE DRW. 5015445 FOR 120V WIRE ASSEMBLY [ FOR 300 ]

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 10 | 6327 | Add 300-S HI-LIMIT ,OMIT ENTH | 4/23/12 | TJG |
| 9 | 5904 | REDUCE 1200-S WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 8 | - | HTG CBL POST CHNG 1000-S | 1-4-11 | JPK |

300,500,750,1000,1200-S, 120V 60HZ

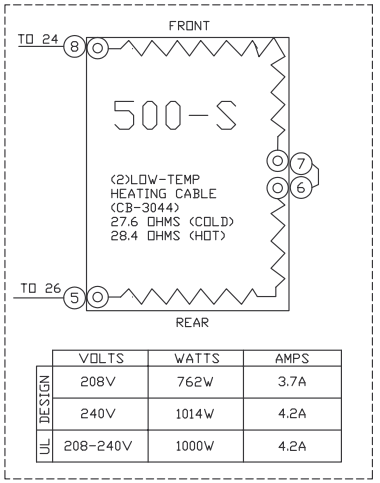
ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77194 — SHEET 1_OF_1

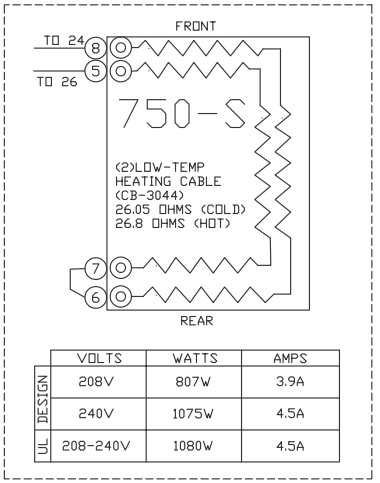



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

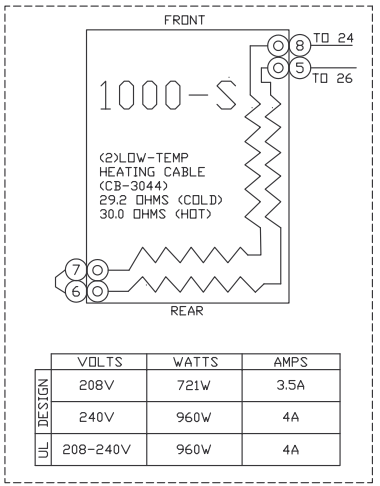
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012837 FOR 208-240V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS



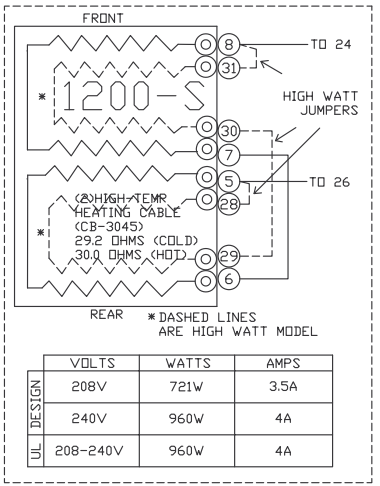

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 208V | 762W | 3.7A |
| | 240V | 1014W | 4.2A |
| UL | 208-240V | 1000W | 4.2A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 208V | 807W | 3.9A |
| | 240V | 1075W | 4.5A |
| UL | 208-240V | 1080W | 4.5A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 208V | 721W | 3.5A |
| | 240V | 960W | 4A |
| UL | 208-240V | 960W | 4A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 208V | 721W | 3.5A |
| | 240V | 960W | 4A |
| UL | 208-240V | 960W | 4A |

1200-S 2000W MODEL

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 208V | 1442W | 6.9A |
| | 240V | 1920W | 8A |
| UL | 208-240V | 1920W | 8A |

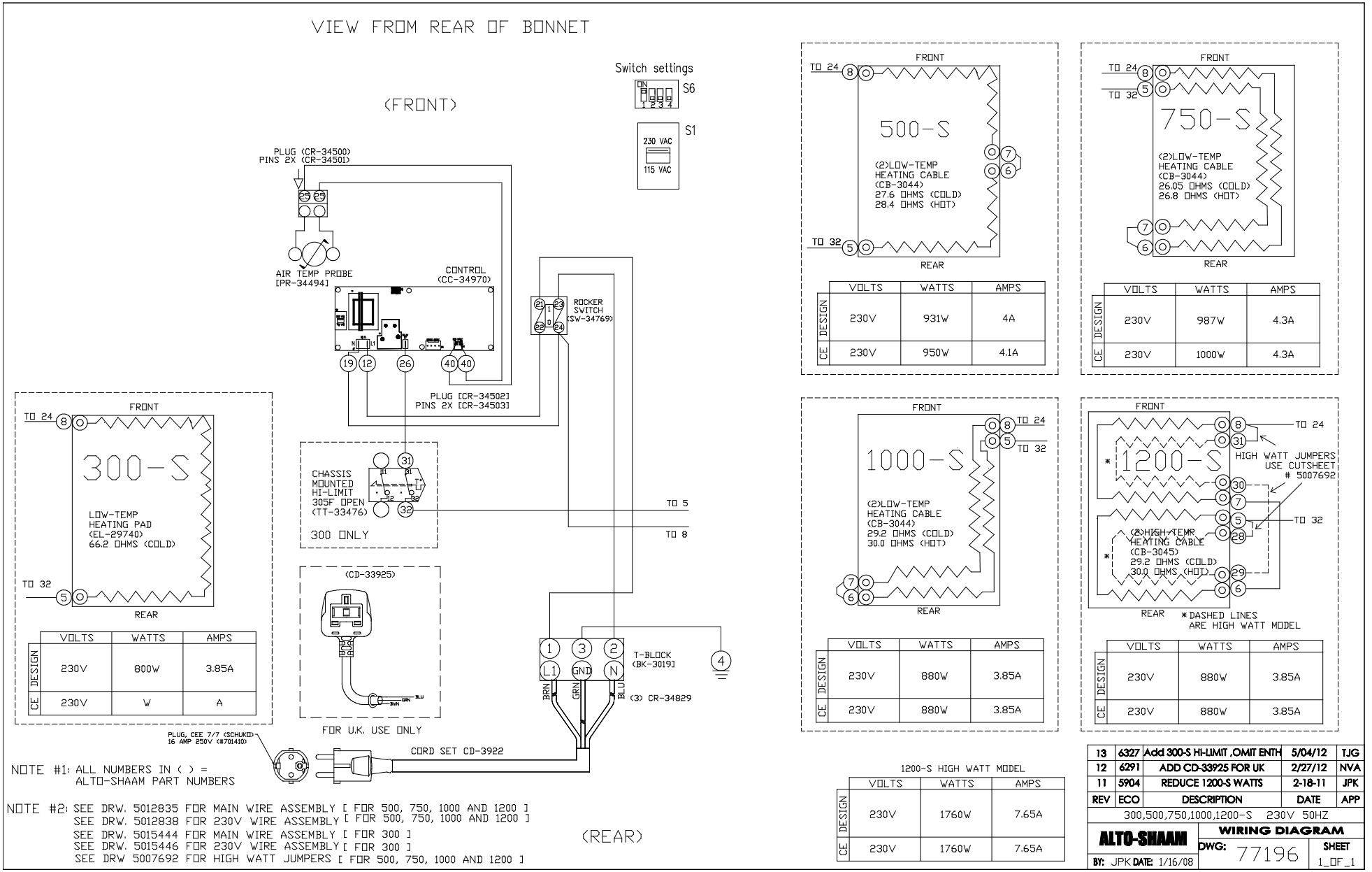
| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 8 | 5904 | REDUCE 1200-S WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 7 | 5727 | FIX WIRE ASSEMBLY TYPO | 1-20-10 | JPK |
| 6 | - | HTG CBL POST CHNG 1000-S | 1-4-11 | JPK |

500,750,1000,1200-S 208-240V 60HZ

**ALTO-SHAAM** — WIRING DIAGRAM

DWG: 77195 — SHEET 1_OF_1

BY: JPK DATE: 1/16/08




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 800W | 3.85A |
| CE | 230V | W | A |

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 931W | 4A |
| CE | 230V | 950W | 4.1A |

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 987W | 4.3A |
| CE | 230V | 1000W | 4.3A |

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 880W | 3.85A |
| CE | 230V | 880W | 3.85A |

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 880W | 3.85A |
| CE | 230V | 880W | 3.85A |

1200-S HIGH WATT MODEL

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 1760W | 7.65A |
| CE | 230V | 1760W | 7.65A |

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

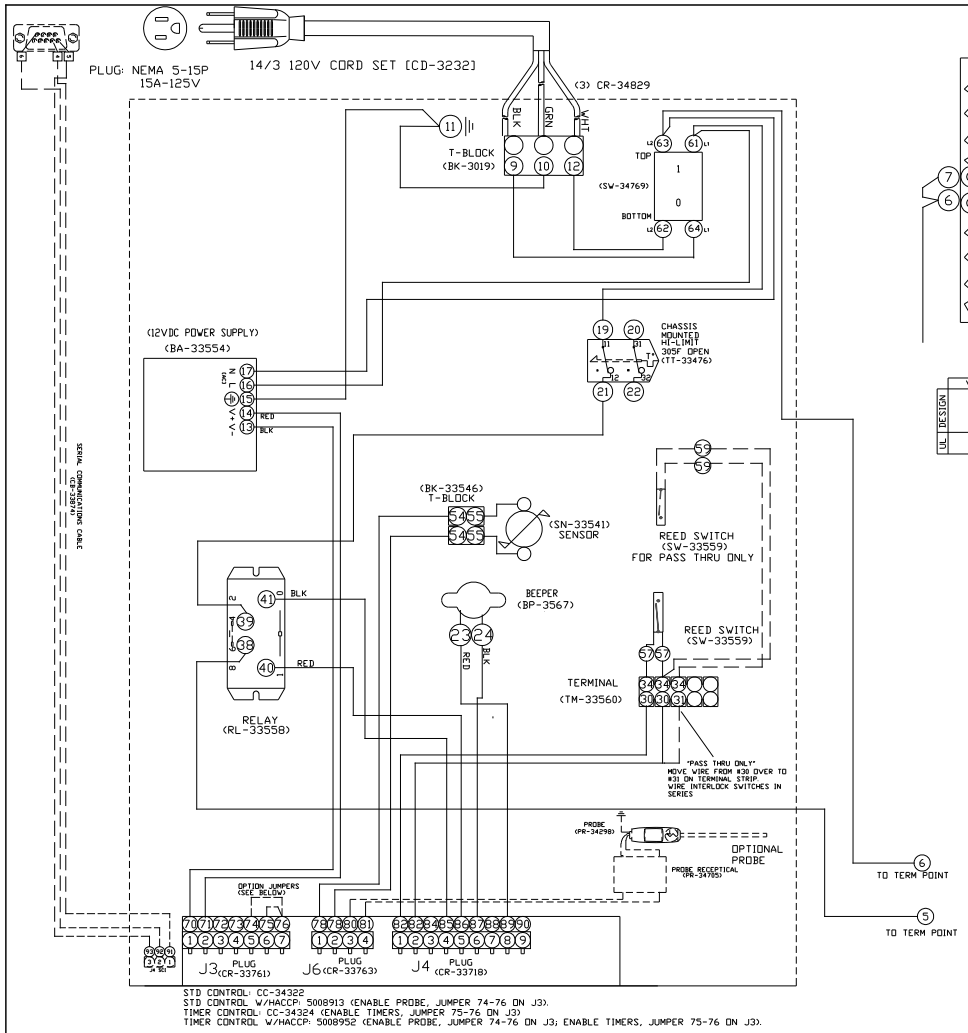
NOTE #2: SEE DRW. 5012835 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]
SEE DRW. 5012838 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]
SEE DRW. 5015444 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY [ FOR 300 ]
SEE DRW. 5015446 FOR 230V WIRE ASSEMBLY [ FOR 300 ]
SEE DRW 5007692 FOR HIGH WATT JUMPERS [ FOR 500, 750, 1000 AND 1200 ]

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 13 | 6327 | Add 300-S HI-LIMIT ,OMIT ENTH | 5/04/12 | TJG |
| 12 | 6291 | ADD CD-33925 FOR UK | 2/27/12 | NVA |
| 11 | 5904 | REDUCE 1200-S WATTS | 2-18-11 | JPK |

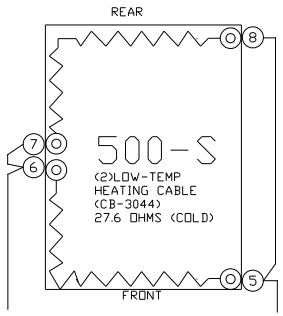
300,500,750,1000,1200-S 230V 50HZ

ALTO-SHAAM — WIRING DIAGRAM

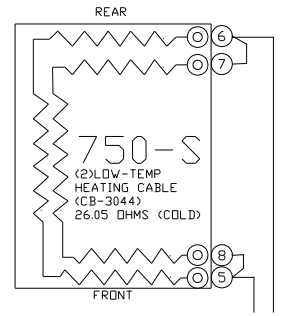
BY: JPK DATE: 1/16/08 — DWG: 77196 — SHEET 1_OF_1



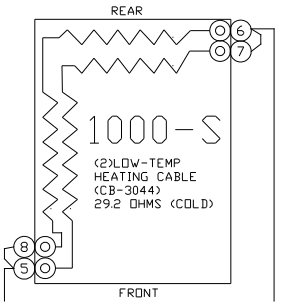

## TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



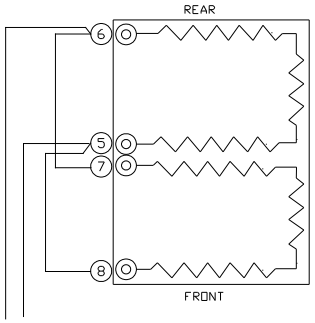

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 120V | 1014W | 8.4A |
| UL | 120V | 1000W | 8.3A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 120V | 1075W | 8.9A |
| UL | 120V | 1080W | 9A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 120V | 960W | 8A |
| UL | 120V | 960W | 8A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 120V | 960W | 8A |
| UL | 120V | 960W | 8A |

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

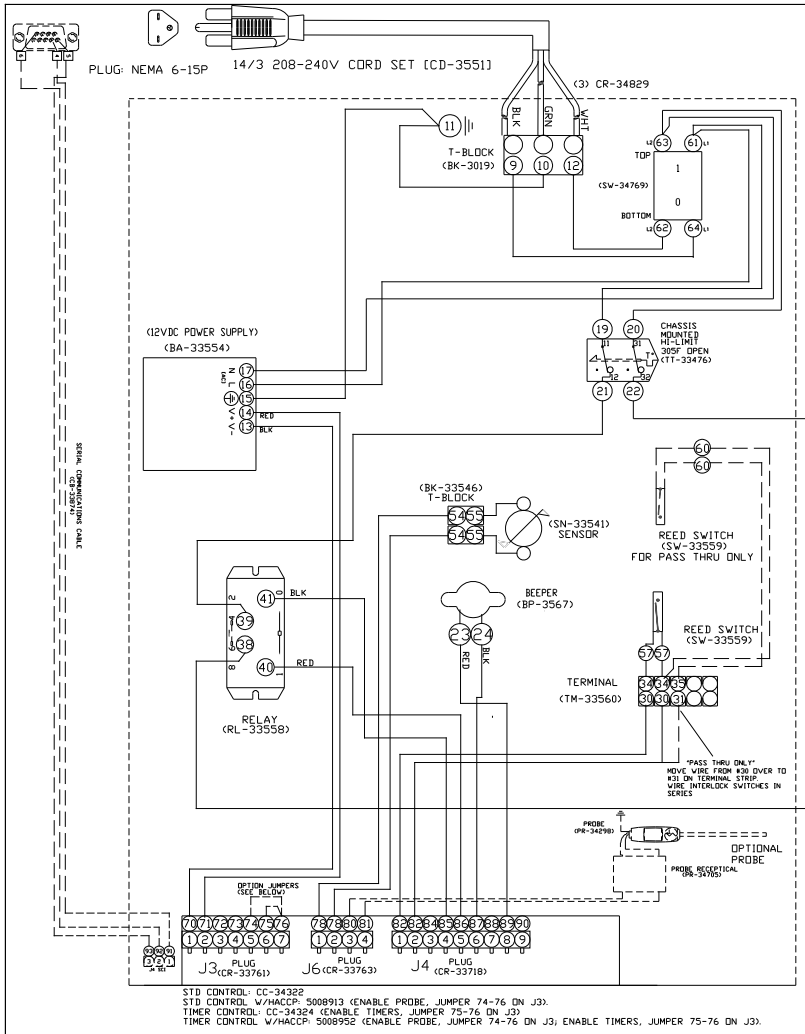
NOTE #2: SEE DRW. 5006457 FOR WIRE ASSEMBLIES

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 12 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). | 7-21-11 | JPK |
| 11 | 5904 | REDUCE 1200-S WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 10 | - | HTG CBL POST CHNG 1000-S | 1-4-11 | JPK |

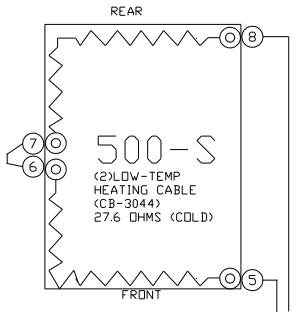
500,750,1000,1200-S ELEC 120V 60HZ

**ALTO-SHAAM** — WIRING DIAGRAM

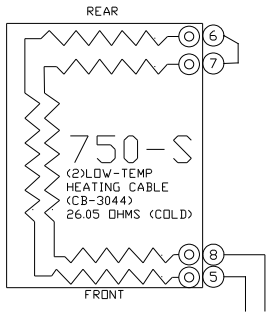
BY: MS DATE: 02/13/07 — DWG: 7862 — SHEET 1_OF_1


PLUG: NEMA 6-15P
14/3 208-240V CORD SET [CD-3551]
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
(SW-34769)
TOP
BOTTOM
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
(BK-33546) T-BLOCK
(SN-33541) SENSOR
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
BEEPER (BP-3567)
REED SWITCH (SW-33559)
TERMINAL (TM-33560)
RELAY (RL-33558)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #30 OVER TO #31 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
PROBE (PR-34298)
OPTIONAL PROBE
PROBE RECEPTICAL (PR-34705)
OPTION JUMPERS (SEE BELOW)
TO TERM POINT
TO TERM POINT
PLUG J3 (CR-33761)
PLUG J6 (CR-33763)
PLUG J4 (CR-33718)
STD CONTROL: CC-34322
STD CONTROL W/HACCP: 5008913 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3).
TIMER CONTROL: CC-34324 (ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3)
TIMER CONTROL W/HACCP: 5008952 (ENABLE PROBE, JUMPER 74-76 ON J3; ENABLE TIMERS, JUMPER 75-76 ON J3).

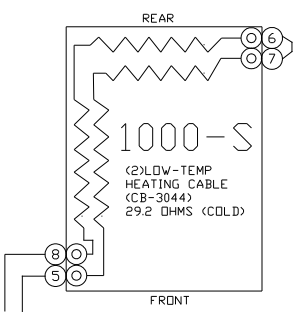
## TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



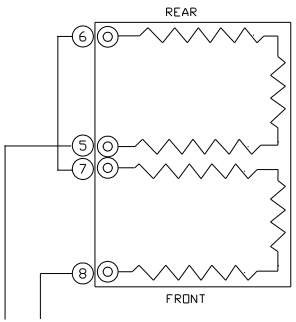

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| UL DESIGN | 208V | 762W | 3.7A |
| | 240V | 1014W | 4.2A |
| | 208-240V | 1000W | 4.2A |



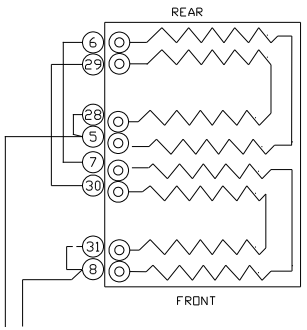

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| UL DESIGN | 208V | 807W | 3.9A |
| | 240V | 1075W | 4.5A |
| | 208-240V | 1080W | 4.5A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| UL DESIGN | 208V | 721W | 3.5A |
| | 240V | 960W | 4A |
| | 208-240V | 960W | 4A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| UL DESIGN | 208V | 721W | 3.5A |
| | 240V | 960W | 4A |
| | 208-240V | 960W | 4A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| UL DESIGN | 208V | 1442W | 6.9A |
| | 240V | 1920W | 8A |
| | 208-240V | 1920W | 8A |

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

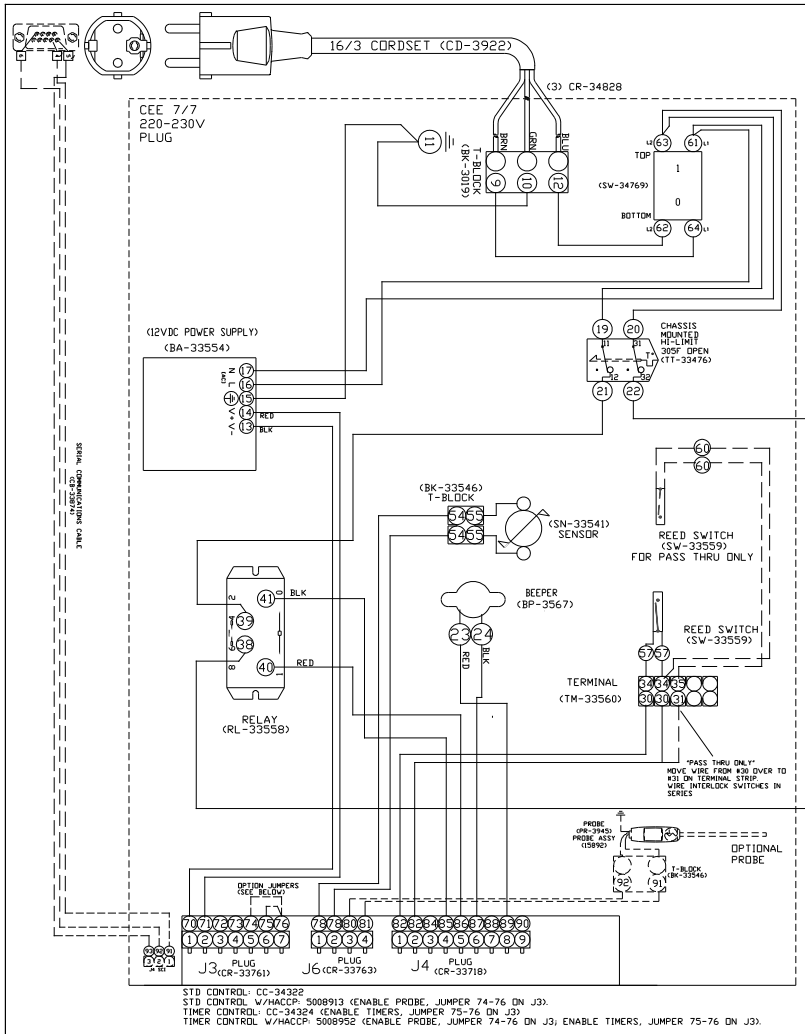
NOTE #2: SEE DRW. 5007701 FOR WIRE ASSEMBLIES

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 12 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). | 7-21-11 | JPK |
| 11 | 5904 | REDUCE 1200-S WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 10 | - | HTG CBL POST CHNG 1000-S | 1-4-11 | JPK |

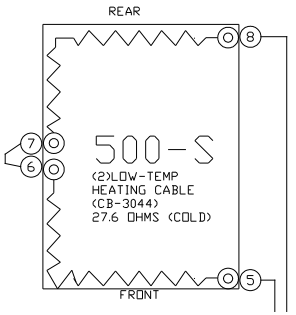
500,750,1000,1200-S ELEC 208-240V 60HZ

**ALTO-SHAAM** — WIRING DIAGRAM

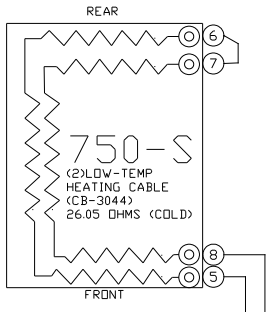
BY: MS DATE: 04/25/07 — DWG: 77075 — SHEET 1_OF_1



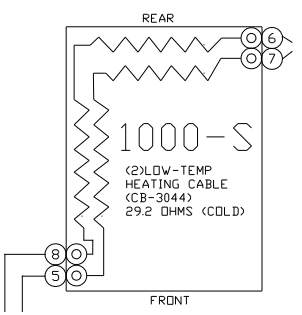

## TOP VIEW OF CABLE CONFIGURATION



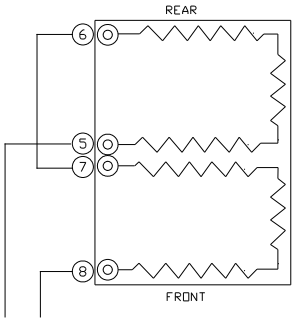

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 931W | 4A |
| CE | 230V | 950W | 4.1A |



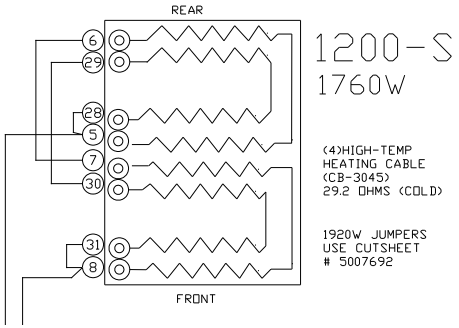

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 987W | 4.3A |
| CE | 230V | 1000W | 4.3A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 880W | 3.85A |
| CE | 230V | 880W | 3.85A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 880W | 3.85A |
| CE | 230V | 880W | 3.85A |




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 230V | 1760W | 7.65A |
| CE | 230V | 1760W | 7.65A |

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

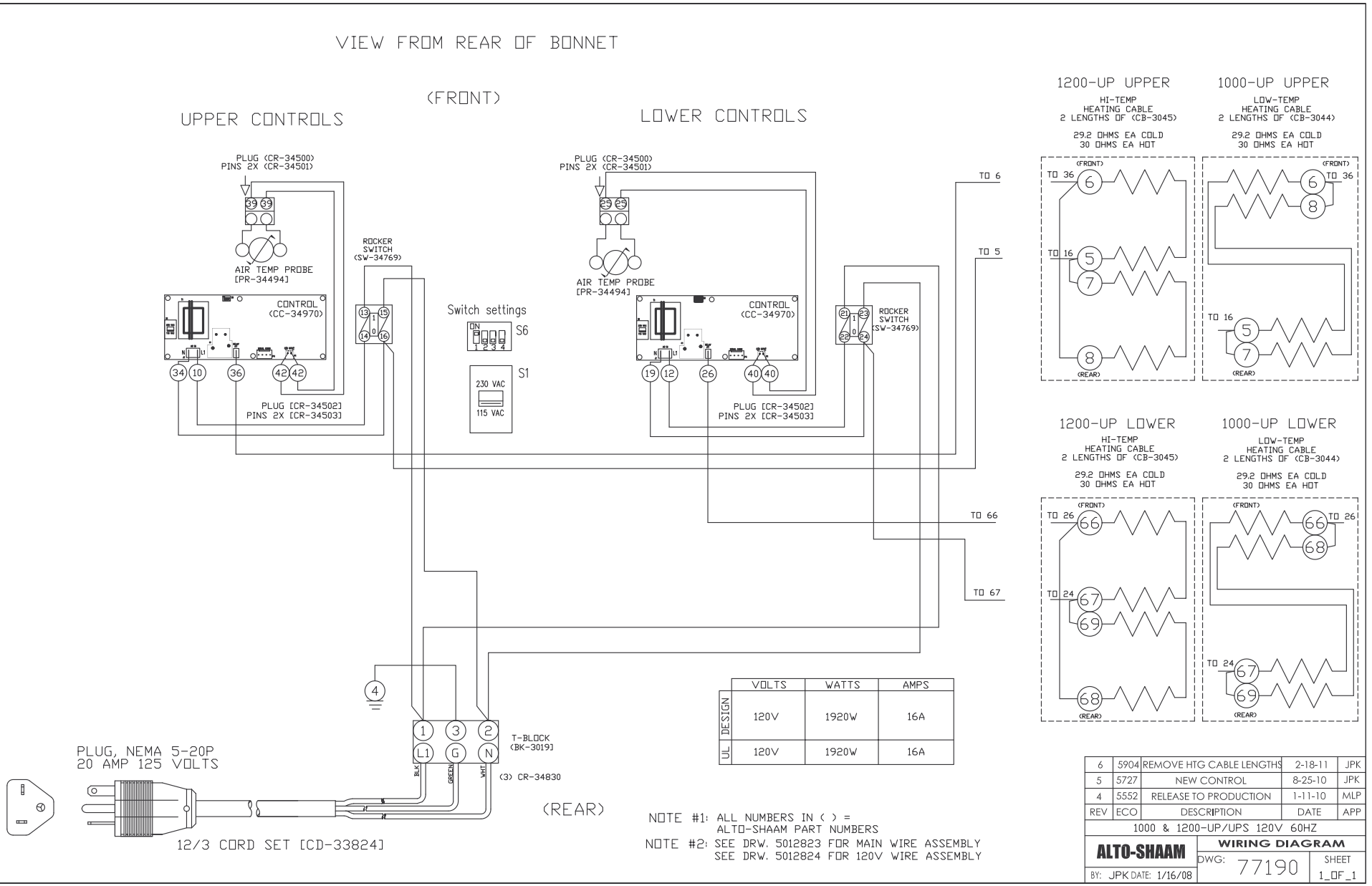
NOTE #2: SEE DRW. 5006488 FOR WIRE ASSEMBLIES

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 11 | 6093 | USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). | 7-21-11 | JPK |
| 10 | 5904 | REDUCE 1200-S WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 9 | - | HTG CBL POST CHNG 1000-S | 1-4-11 | JPK |

500,750,1000,1200-S ELEC 230V 50HZ

**ALTO-SHAAM** — WIRING DIAGRAM

BY: EDF DATE: 3/20/07 — DWG: 7863 — SHEET 1_OF_1




| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| DESIGN | 120V | 1920W | 16A |
| UL | 120V | 1920W | 16A |

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012824 FOR 120V WIRE ASSEMBLY

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 6 | 5904 | REMOVE HTG CABLE LENGTHS | 2-18-11 | JPK |
| 5 | 5727 | NEW CONTROL | 8-25-10 | JPK |
| 4 | 5552 | RELEASE TO PRODUCTION | 1-11-10 | MLP |

1000 & 1200-UP/UPS 120V 60HZ

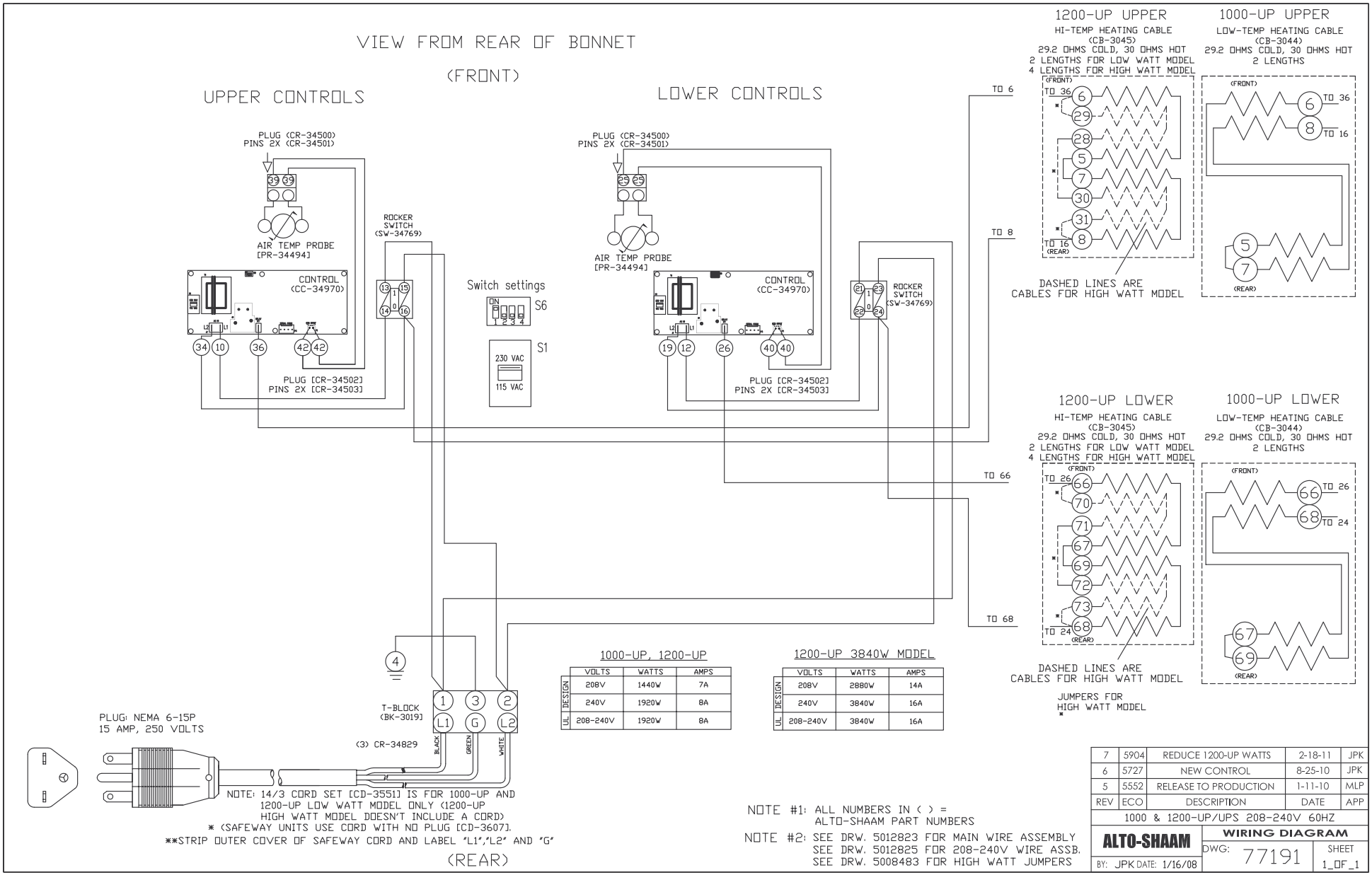
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08

DWG: 77190

SHEET 1_OF_1




| UL DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| | 208V | 1440W | 7A |
| | 240V | 1920W | 8A |
| | 208-240V | 1920W | 8A |

| UL DESIGN | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| | 208V | 2880W | 14A |
| | 240V | 3840W | 16A |
| | 208-240V | 3840W | 16A |

| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 7 | 5904 | REDUCE 1200-UP WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 6 | 5727 | NEW CONTROL | 8-25-10 | JPK |
| 5 | 5552 | RELEASE TO PRODUCTION | 1-11-10 | MLP |

1000 & 1200-UP/UPS 208-240V 60HZ

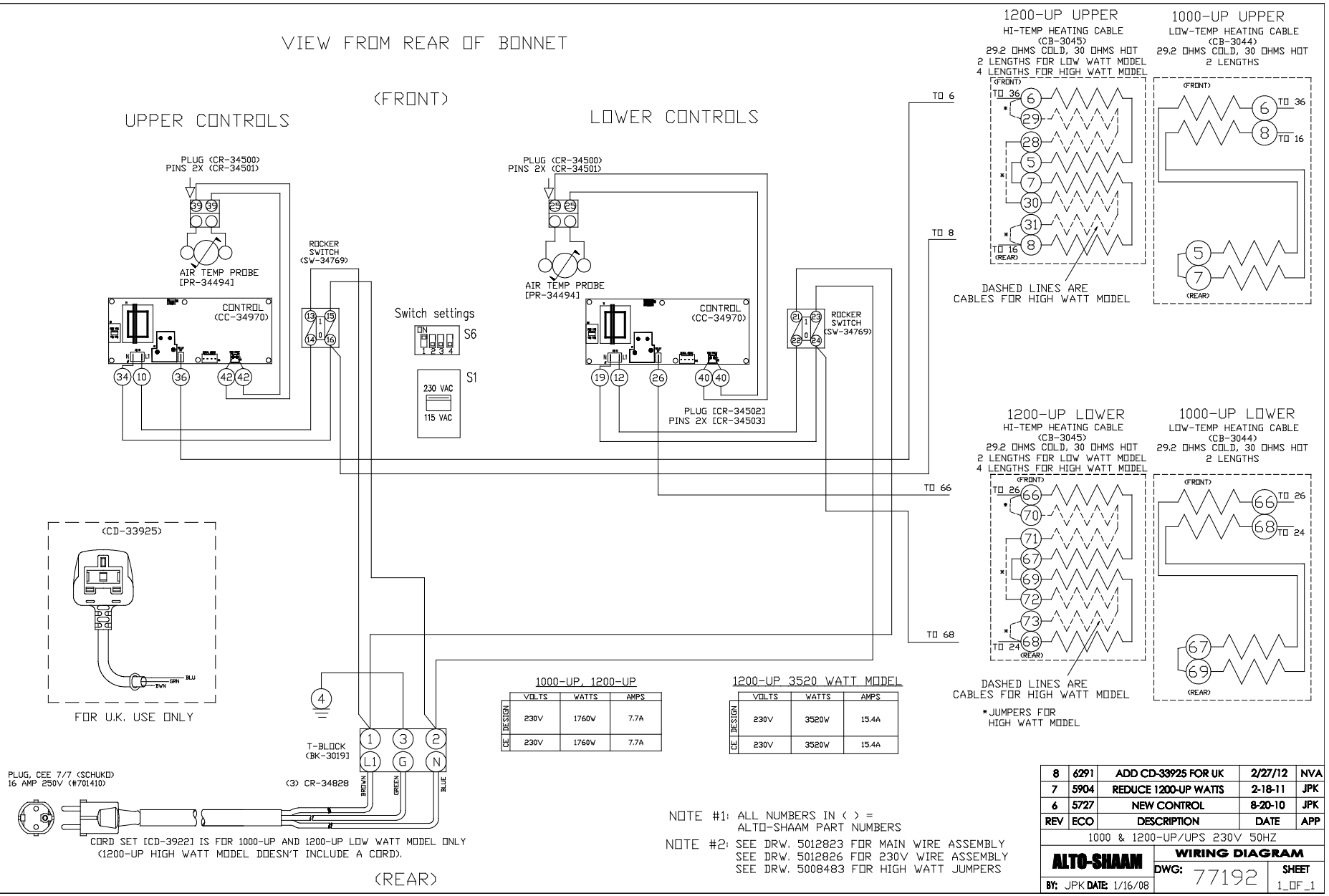
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: JPK DATE: 1/16/08

DWG: 77191

SHEET 1_OF_1




1000-UP, 1200-UP

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| CE DESIGN | 230V | 1760W | 7.7A |
| CE | 230V | 1760W | 7.7A |

1200-UP 3520 WATT MODEL

| | VOLTS | WATTS | AMPS |
|---|---|---|---|
| CE DESIGN | 230V | 3520W | 15.4A |
| CE | 230V | 3520W | 15.4A |

NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

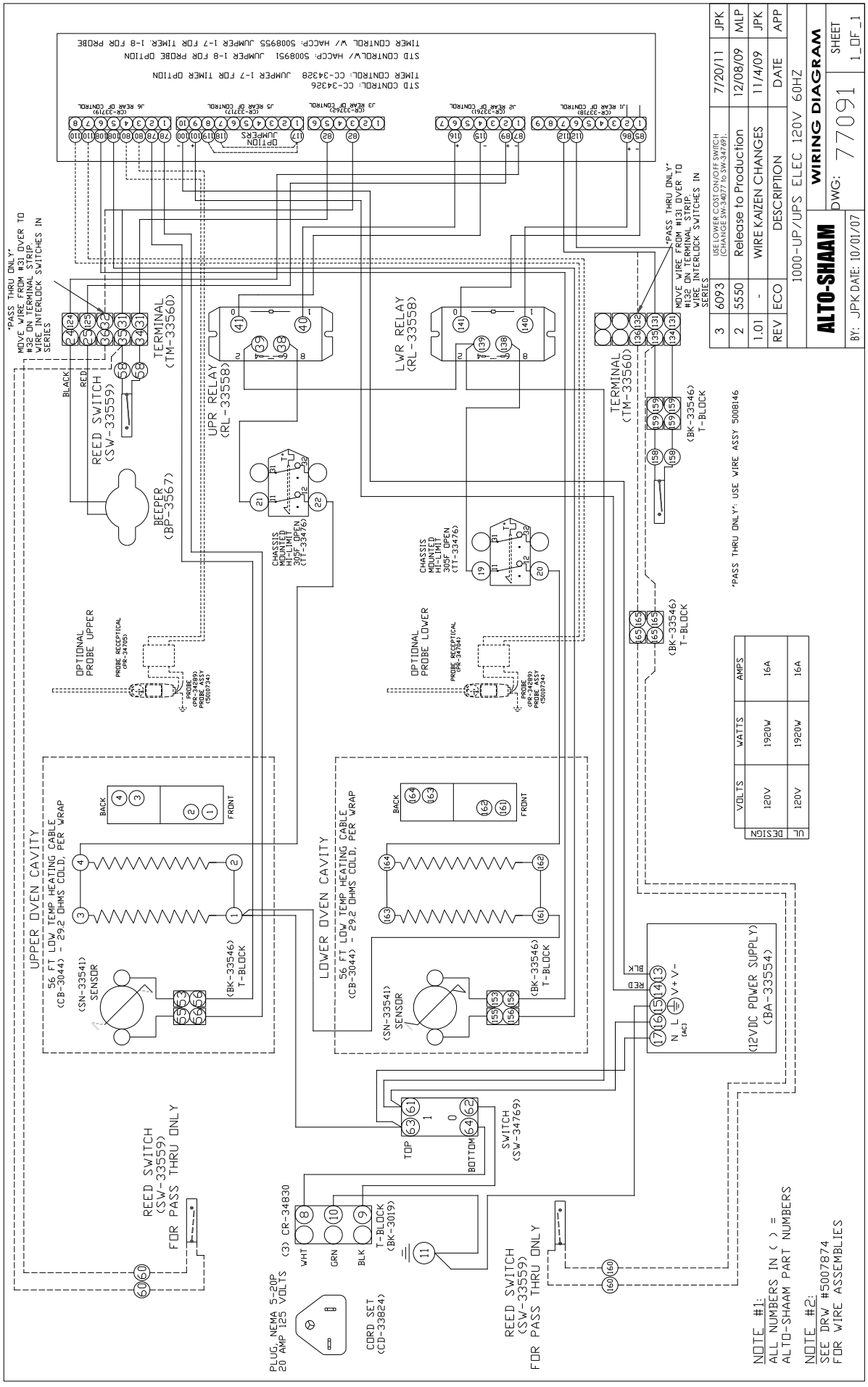
NOTE #2: SEE DRW. 5012823 FOR MAIN WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5012826 FOR 230V WIRE ASSEMBLY
SEE DRW. 5008483 FOR HIGH WATT JUMPERS

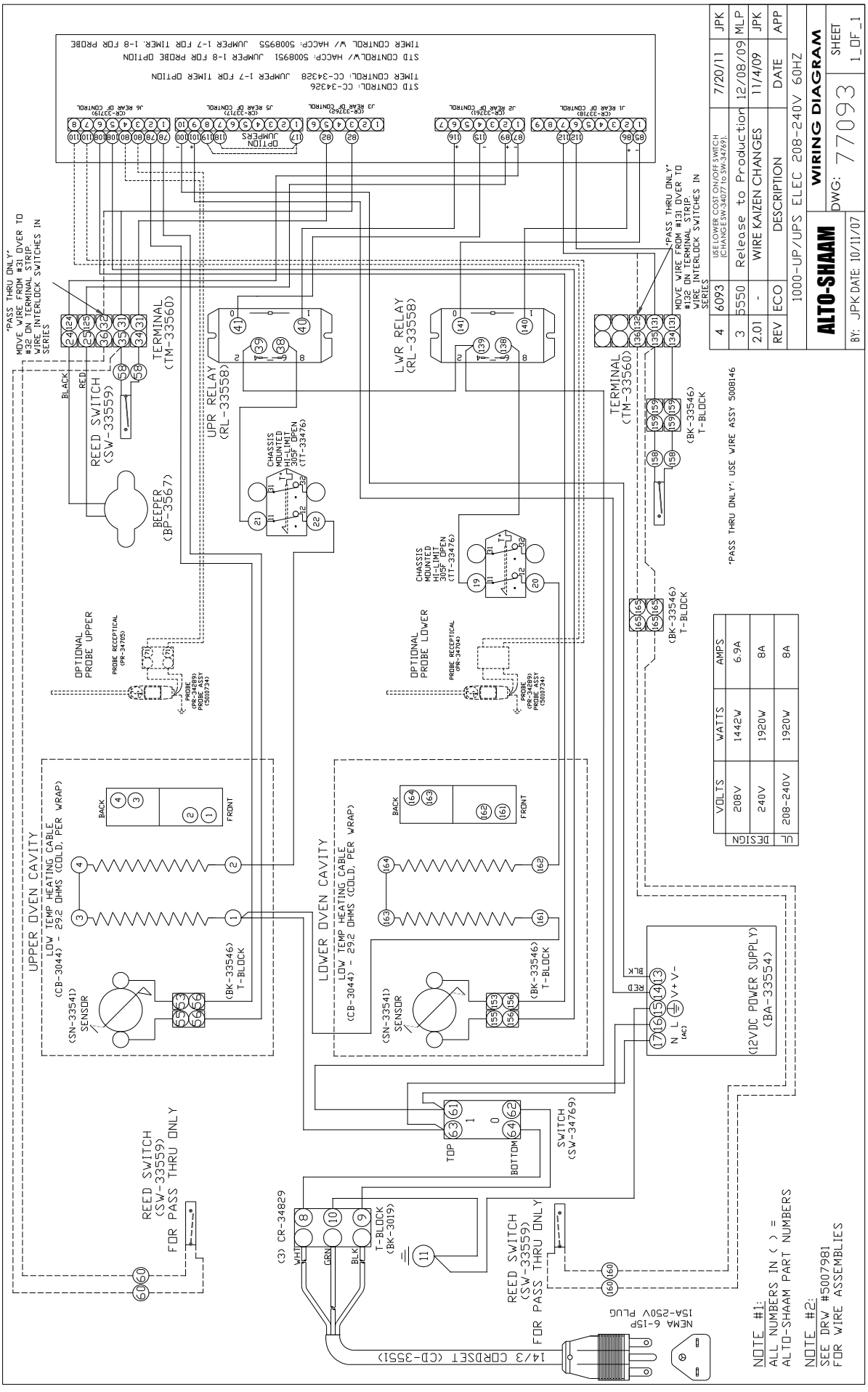
| REV | ECO | DESCRIPTION | DATE | APP |
|---|---|---|---|---|
| 8 | 6291 | ADD CD-33925 FOR UK | 2/27/12 | NVA |
| 7 | 5904 | REDUCE 1200-UP WATTS | 2-18-11 | JPK |
| 6 | 5727 | NEW CONTROL | 8-20-10 | JPK |

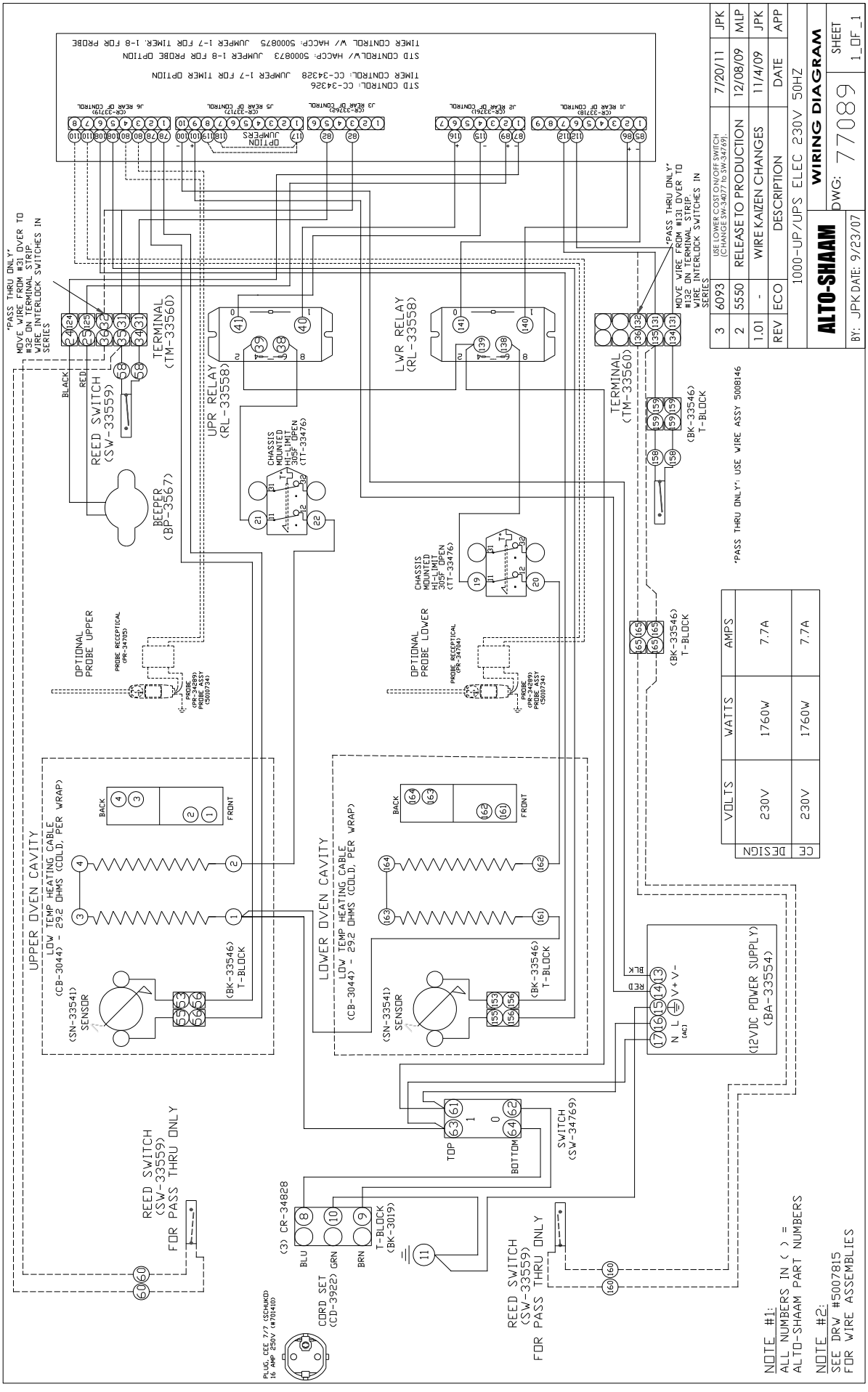
1000 & 1200-UP/UPS 230V 50HZ

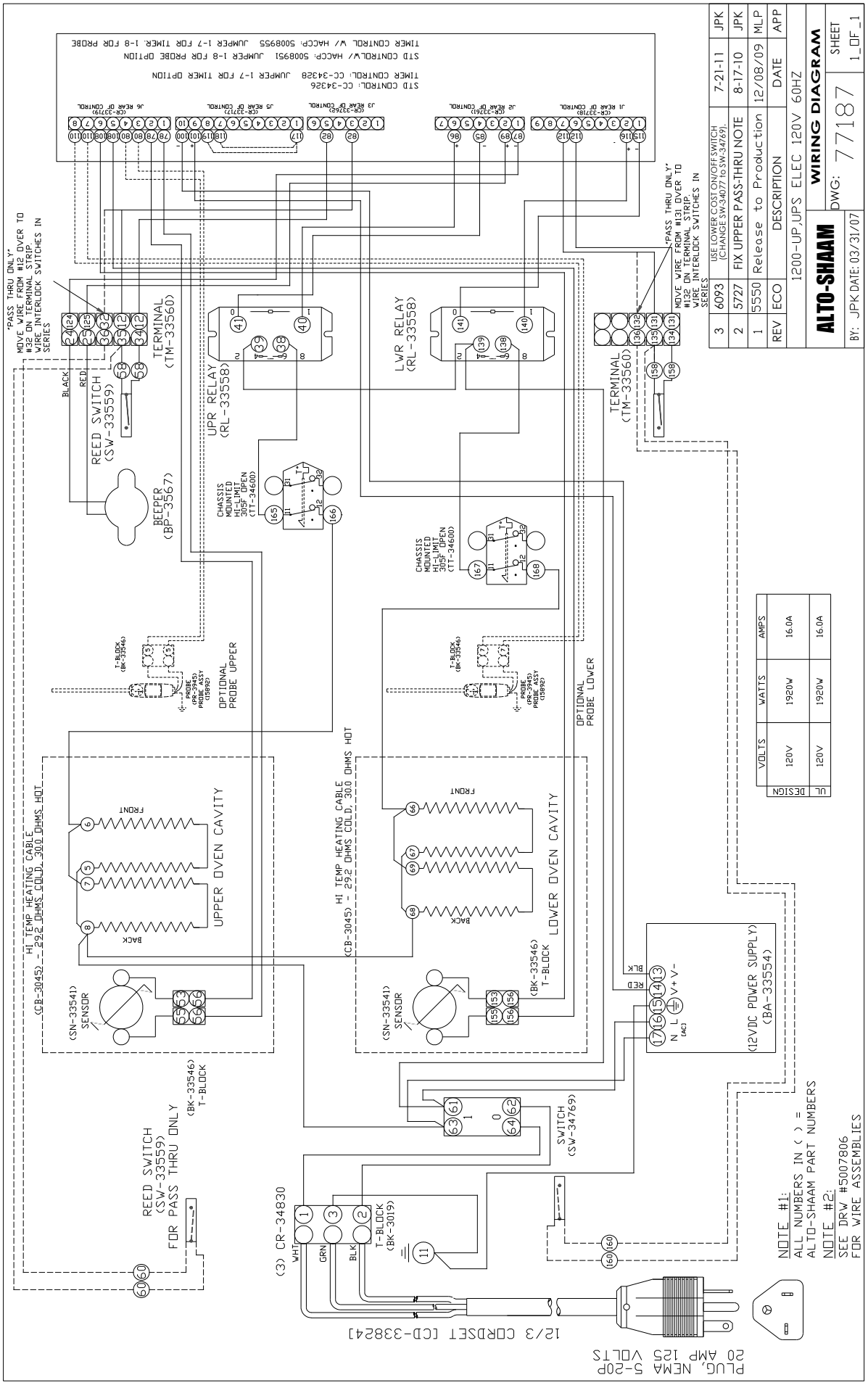
ALTO-SHAAM | WIRING DIAGRAM | DWG: 77192 | SHEET 1_OF_1

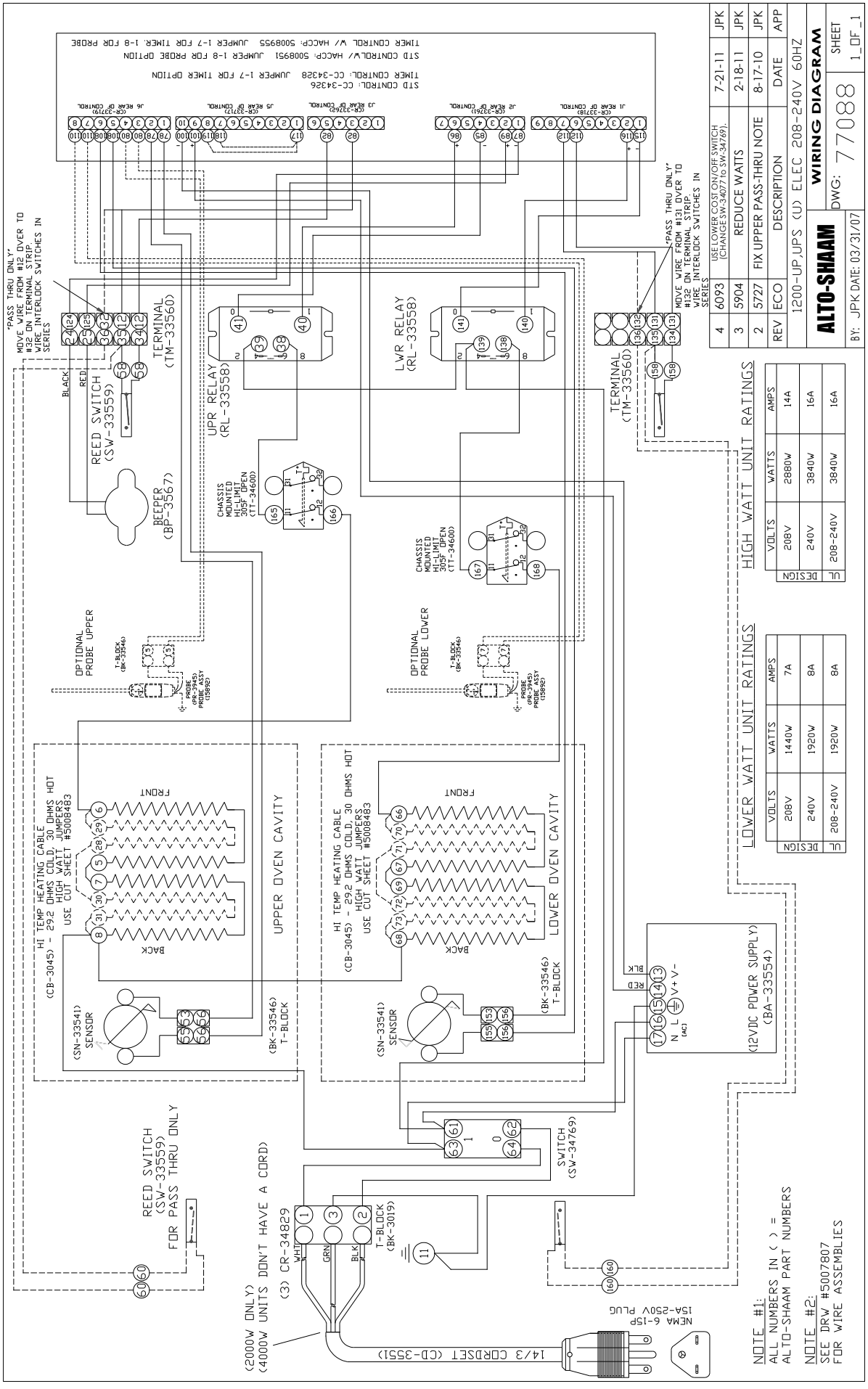
BY: JPK DATE: 1/16/08

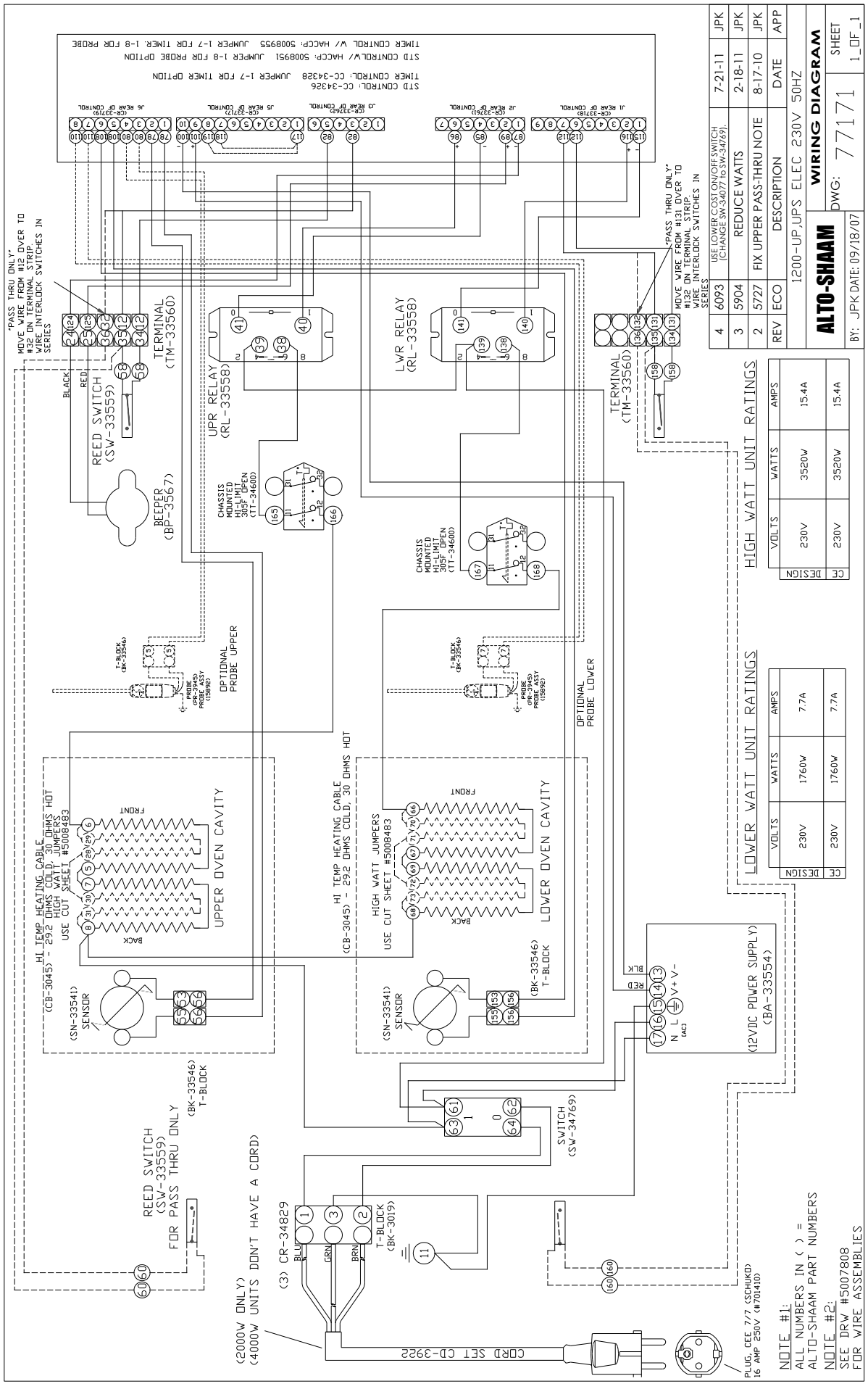

ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77091
SHEET 1_OF_1
1000-UP/UPS ELEC 120V 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
3 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). 7/20/11 JPK
2 5550 Release to Production 12/08/09 MLP
1.01 - WIRE KAIZEN CHANGES 11/4/09 JPK
BY: JPK DATE: 10/01/07
UPPER OVEN CAVITY
56 FT LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS COLD, PER WRAP
LOWER OVEN CAVITY
56 FT LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS COLD, PER WRAP
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
TERMINAL (TM-33560)
SWITCH (SW-34769)
(3) CR-34830
T-BLOCK (BK-3019)
CORD SET (CD-33824)
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
(BK-33546) T-BLOCK
(SN-33541) SENSOR
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (PR-34765)
PROBE ASSY (PR-34289)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
*PASS THRU ONLY* MOVE WIRE FROM #31 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
*PASS THRU ONLY* MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
*PASS THRU ONLY*: USE WIRE ASSY 5008146
VOLTS WATTS AMPS
120V 1920W 16A
120V 1920W 16A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007874 FOR WIRE ASSEMBLIES


WIRING DIAGRAM
ALTO-SHAAM
DWG: 77093
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 10/11/07
1000-UP/UPS ELEC 208-240V 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
2.01 - WIRE KAIZEN CHANGES 11/4/09 JPK
3 5550 Release to Production 12/08/09 MLP
4 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769) 7/20/11 JPK
DESIGN
JL 208-240V 1920W 8A
VOLTS WATTS AMPS
208V 1442W 6.9A
240V 1920W 8A
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (PR-34705)
PROBE (PR-34899) PROBE ASSY (00017241)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
TERMINAL (TM-33560)
T-BLOCK (BK-33546)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
"PASS THRU ONLY"
MOVE WIRE FROM #31 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY": USE WIRE ASSY 5008146
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
N L (AC) V+ V-
BLK RED
SWITCH (SW-34769)
TOP BOTTOM
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
WHT GRN BLK
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
14/3 CORDSET (CD-3551)
NEMA 6-15P 15A-250V PLUG
NOTE #1:
ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2:
SEE DRW #5007981 FOR WIRE ASSEMBLIES
STD CONTROL: CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP: 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER. 1-8 FOR PROBE
STD CONTROL W/ HACCP: 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL: CC-34328 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7089
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 9/23/07
1000-UP/UPS ELEC 230V 50HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
1.01 - WIRE KAIZEN CHANGES 11/4/09 JPK
2 5550 RELEASE TO PRODUCTION 12/08/09 MLP
3 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 TO SW-34769). 7/20/11 JPK
*PASS THRU ONLY*
MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP.
WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
TERMINAL (TM-33560)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-33476)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
PROBE RECEPTICAL (PR-34705)
PROBE (PRB-33539) PROBE ASSY (5010734)
PROBE RECEPTICAL (PR-34704)
UPPER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
LOWER OVEN CAVITY
LOW TEMP HEATING CABLE (CB-3044) - 29.2 OHMS (COLD, PER WRAP)
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
VOLTS WATTS AMPS
230V 1760w 7.7A
230V 1760w 7.7A
DESIGN CE
(3) CR-34828
T-BLOCK (BK-3019)
CORD SET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
SWITCH (SW-34769)
TOP
BOTTOM
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
*PASS THRU ONLY*: USE WIRE ASSY 5008146
NOTE #1:
ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2:
SEE DRW #5007815 FOR WIRE ASSEMBLIES


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77187
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 03/31/07
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
3 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). 7-21-11 JPK
2 5727 FIX UPPER PASS-THRU NOTE 8-17-10 JPK
1 5550 Release to Production 12/08/09 MLP
1200-UP,UPS ELEC 120V 60HZ
DESIGN UL VOLTS WATTS AMPS
120V 1920W 16.0A
120V 1920W 16.0A
STD CONTROL: CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
TIMER CONTROL: CC-34328 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
STD CONTROL W/ HACCP: 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP: 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #12 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
TERMINAL (TM-33560)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE ASSY (PR-3945) PROBE ASSY (PR-3952)
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 300 OHMS HOT
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
FRONT
BACK
(SN-33541) SENSOR
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
SWITCH (SW-34769)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(3) CR-34830
T-BLOCK (BK-3019)
12/3 CORDSET [CD-33824]
PLUG, NEMA 5-20P 20 AMP 125 VOLTS
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007806 FOR WIRE ASSEMBLIES


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77088
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 03/31/07
1200-UP,UPS (U) ELEC 208-240V 60HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
2 5727 FIX UPPER PASS-THRU NOTE 8-17-10 JPK
3 5904 REDUCE WATTS 2-18-11 JPK
4 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 TO SW-34769). 7-21-11 JPK
HIGH WATT UNIT RATINGS
DESIGN VOLTS WATTS AMPS
JF 208V 2880W 14A
240V 3840W 16A
208-240V 3840W 16A
LOWER WATT UNIT RATINGS
DESIGN VOLTS WATTS AMPS
JF 208V 1440W 7A
240V 1920W 8A
208-240V 1920W 8A
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT HIGH WATT JUMPERS USE CUT SHEET #5008483
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
FRONT
BACK
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-3945) PROBE ASSY (1598)
(SN-33541) SENSOR
(BK-33546) T-BLOCK
CHASSIS MOUNTED HI-LMIT 305F OPEN (TT-34600)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
TERMINAL (TM-33560)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #12 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP. WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
SWITCH (SW-34769)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
(2000W ONLY) (4000W UNITS DON'T HAVE A CORD)
14/3 CORDSET (CD-3551)
NEMA 6-15P 15A-250V PLUG
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007807 FOR WIRE ASSEMBLIES
STD CONTROL: CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
TIMER CONTROL: CC-34328 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
STD CONTROL W/ HACCP: 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP: 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER, 1-8 FOR PROBE


ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77171
SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 09/18/07
1200-UP,UPS ELEC 230V 50HZ
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
2 5727 FIX UPPER PASS-THRU NOTE 8-17-10 JPK
3 5904 REDUCE WATTS 2-18-11 JPK
4 6093 USE LOWER COST ON/OFF SWITCH (CHANGE SW-34077 to SW-34769). 7-21-11 JPK
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #12 OVER TO #32 ON TERMINAL STRIP TO WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
"PASS THRU ONLY" MOVE WIRE FROM #131 OVER TO #132 ON TERMINAL STRIP TO WIRE INTERLOCK SWITCHES IN SERIES
STD CONTROL: CC-34326 JUMPER 1-7 FOR TIMER OPTION
TIMER CONTROL: CC-34328 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
STD CONTROL W/ HACCP: 5008951 JUMPER 1-8 FOR PROBE OPTION
TIMER CONTROL W/ HACCP: 5008955 JUMPER 1-7 FOR TIMER 1-8 FOR PROBE
J1 REAR OF CONTROL
J2 REAR OF CONTROL
J3 REAR OF CONTROL
J5 REAR OF CONTROL
J6 REAR OF CONTROL
TERMINAL (TM-33560)
REED SWITCH (SW-33559)
BEEPER (BP-3567)
UPR RELAY (RL-33558)
LWR RELAY (RL-33558)
CHASSIS MOUNTED HI-LIMIT 305F OPEN (TT-34600)
T-BLOCK (BK-33546)
PROBE (PR-33943) PROBE ASSY (139182)
OPTIONAL PROBE UPPER
OPTIONAL PROBE LOWER
HI TEMP HEATING CABLE (CB-3045) - 29.2 OHMS COLD, 30 OHMS HOT
HIGH WATT JUMPERS USE CUT SHEET #5008483
UPPER OVEN CAVITY
LOWER OVEN CAVITY
FRONT
BACK
SENSOR (SN-33541)
HIGH WATT UNIT RATINGS
DESIGN VOLTS WATTS AMPS
CE 230V 3520W 15.4A
CE 230V 3520W 15.4A
LOWER WATT UNIT RATINGS
DESIGN VOLTS WATTS AMPS
CE 230V 1760W 7.7A
CE 230V 1760W 7.7A
(12VDC POWER SUPPLY) (BA-33554)
SWITCH (SW-34769)
(3) CR-34829
T-BLOCK (BK-3019)
REED SWITCH (SW-33559) FOR PASS THRU ONLY
(2000W ONLY) (4000W UNITS DON'T HAVE A CORD)
CORD SET CD-3922
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO) 16 AMP 250V (#701410)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW #5007808 FOR WIRE ASSEMBLIES

# VERIFICA DEI DANNI CAGIONATI DAL TRASPORTO e PROCEDURA DI RECLAMO

Tutti i macchinari Alto-Shaam sono venduti franco bordo presso il punto di spedizione e una volta accettati dalle mani del vettore diventano proprietà del destinatario.
La responsabilità per eventuali danni riportati ai macchinari va ricercata in collaborazione con il vettore. In questo caso, infatti, si presume che il vettore sia responsabile del corretto trasporto della merce, a meno che non sia possibile provare eventuali negligenze.

1. Eseguire immediatamente un controllo quando il macchinario è ancora sul veicolo oppure immediatamente dopo che è stato depositato nella piazzola di scarico. Non attendere l'immagazzinamento del macchinario.
2. Non firmare la bolla di accompagnamento o la ricevuta di trasporto finché non è stata effettuata un'ispezione appropriata di tutta la merce ricevuta.
3. Annotare tutti i danni eventualmente arrecati agli imballaggi direttamente sulla bolla di accompagnamento del vettore.
4. Accertarsi che il conducente firmi la ricevuta. Se rifiuta di firmare, segnalare questo rifiuto sulla ricevuta.
5. Se il conducente rifiuta di procedere all'ispezione, annotare sulla bolla di accompagnamento la seguente dicitura: *Il conducente rifiuta di acconsentire alla verifica di eventuali danni all'apparecchiatura.*
6. Chiamare immediatamente gli uffici del vettore subito dopo aver rilevato eventuali danni e richiedere un'ispezione. Inviare a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno una conferma scritta della richiesta recante la data, l'ora e il nome della persona interpellata.
7. Conservare tutti gli imballaggi e le apparecchiature trasportate per l'ispezione successiva del vettore.
8. Presentare immediatamente un reclamo scritto al vettore e allegare copia di tutti i documenti a supporto.

Da parte nostra, continueremo a fornire tutta l'assistenza possibile ai nostri clienti nella raccolta dei reclami correttamente presentati e attivamente perseguiti. Tuttavia, non possiamo presentare alcuna richiesta di indennizzo per conto dei nostri clienti, né assumerci la responsabilità degli eventuali reclami o accettare deduzioni di pagamento per tali reclami.

# GARANZIA LIMITATA

Alto-Shaam, Inc. garantisce solo all'acquirente originale che i pezzi che eventualmente si dimostrassero difettosi per materiale o lavorazione saranno, a discrezione di Alto-Shaam sostituiti con un pezzo nuovo o restaurato.

**La durata della garanzia dei pezzi è come segue:**

Per il compressore di refrigerazione negli Alto-Shaam Quickchillers™, cinque (5) anni a decorrere dalla data di installazione.

Per l'elemento riscaldante sui forni Halo Heat® per cucinare e per mantenimento, fino a quando l'acquirente originale è in possesso del forno. Questo esclude l'apparecchio di solo mantenimento.

Per tutti gli altri pezzi, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Per il periodo di garanzia sulla lavorazione, la prima scadenza che si verifica tra un (1) anno dalla data di installazione o quindici (15) mesi dalla data di spedizione.

Alto-Shaam sosterrà normali spese di manodopera prestata durante le normali ore di lavoro, escluso aliquote per straordinari, festività o eventuali compensi supplementari.

Per avere validità, una richiesta di intervento in garanzia deve essere inoltrata durante il periodo dell'applicabile garanzia. La presente garanzia non è trasferibile.

**NON SONO COPERTI DA GARANZIA:**

1. Taratura.
2. Sostituzione di lampadine, guarnizioni degli sportelli e/o sostituzione del vetro per danni di qualsiasi tipo.
3. Danni alle apparecchiature provocati da incidenti, spostamento, installazione non appropriata o alterazione.
4. Apparecchi utilizzati in condizioni di abuso, uso improprio, incuria o in condizioni anormali, compresi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, gli apparecchi soggetti a prodotti chimici troppo forti o inappropriati, inclusi, a titolo esplicativo ma non esaustivo, i composti contenenti cloruro o sale quaternario, la scarsa qualità dell'acqua e gli apparecchi senza numero di serie o con numero di serie modificato.
5. Danni provocati dalla scarsa qualità dell'acqua, dalla manutenzione inadeguata dei generatori di vapore e/o da superfici rovinate dalla scarsa qualità dell'acqua. Il proprietario e/o il tecnico sono responsabili della qualità dell'acqua e della manutenzione necessaria per apparecchi che generano vapore.
6. Danni provocati dall'uso di detersivi diversi da Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam, ivi compresi a titolo esemplificativo ma non esaustivo, danni provocati dall'uso di cloro o di altri pericolosi agenti chimici. **Sui forni Combitherm® è fortemente consigliato l'uso di Combitherm® Cleaner di Alto-Shaam.**
7. Qualunque perdita o danno risultanti da malfunzionamento, inclusi predite di prodotti, prodotti alimentari, reddito o danni consequenziali o incidentali di qualsiasi tipo.
8. Apparecchiature modificate in qualsiasi modo dal modello originale, sostituzione di parti diverse da quelle autorizzate, rimozione di parti, compresi i piedini, o aggiunta di parti.

La garanzia è esclusiva e sostituisce tutte le altre garanzie, espresse o implicite, comprese tra le altre la garanzia di commerciabilità e di idoneità per uno scopo particolare. Alto-Shaam non assume in nessun caso alcuna responsabilità per il mancato utilizzo, la perdita di ricavo o di profitto, o perdita di prodotto, o per gli eventuali danni indiretti, speciali, incidentali o derivanti. Nessuno, al di fuori di una persona incaricata da Alto-Shaam, Inc., è autorizzato a modificare la presente garanzia o ad assumerne la responsabilità per conto di Alto-Shaam in relazione alle apparecchiature Alto-Shaam.

**In vigore il 1 novembre 2011**

ALTO-SHAAM.

Registrare il modello e il numero di serie dell'unità per un riferimento immediato. In ogni comunicazione relativa all'unità, riportare sempre il modello e il numero di serie.

Modello: _____ Data installazione: _____

Tensione: _____ Acquistato da: _____

Numero di serie: _____ _____

**W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.**
TELEFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/CANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SOLO USA
www.alto-shaam.com

STAMPATO NEGLI USA